

Fluffige Schokobrötchen

Zutaten

(Für ca. 8-10 Brötchen)

- 4 EL Milch
- 4 EL neutrales Öl
- 300 g Mehl
- 250 g Quark
- 90 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Schoko-Tropfen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten außer das Ei in eine Schale geben und gut verquirlen.
2. Die Hände befeuchten (damit der Teig nicht zu sehr klebt) und 8-10 Kugeln aus dem Teig formen. Diese dann in der Auflaufform oder auf der Backplatte verteilen.
3. Das Ei trennen und das Eigelb mit einem Pinsel auf den Brötchen verteilen.
4. Für 15-20 Minuten goldbraun backen. Danach etwas auskühlen lassen und genießen. Guten Appetit!

