

Schokoladen- oder Rosinenbrötchen

500 g glutenfreies Mehl
50 g Zucker (wer es sehr süß mag,
25 g mehr nehmen)
2 Vanillezucker
1 P Backpulver
1 Prise Salz

500 g Magerquark
2 Eier



100 g Schokotropfen oder Rosinen
Zum Bestreichen 1 Eigelb

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker, Backpulver und dem Salz trocken vermischen
- In einer anderen Schüssel den Quark mit den Eiern glattrühren (Knethaken)
- Das gemischte Mehl in die Schüssel mit dem Quark schütten und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe ca. 1,5 Minute kräftig kneten
- Die Schokotropfen oder Rosinen dem Teig zufügen und ca. 10 Sekunden verkneten
- Der Teig wird sehr luftig und feucht und kann nur mit nassen Händen und nassen Utensilien bearbeitet werden!
- Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen (zum Nassmachen der Hände)
- Mit einem nassen Esslöffel Teig abteilen und 12 gleiche Teighaufen auf die Arbeitsplatte platzieren
- Die Hände in die Wasserschüssel tauchen und dann die Teighaufen zu glatten Kugeln formen. Die Hände immer wieder in das Wasser tauchen, dann kann man den Teig gut formen
- Die Brötchen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen
- Das Eigelb mit 2 EL Wasser (keine Milch, die verbrennt) verrühren und die Brötchen damit bepinseln.
- Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben
- Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen. Die Brötchen sollen braun werden.
- Die Brötchen auf einem Kuchenblech auskühlen lassen

Ich habe dieses Rezept mit Glutano Universalmehl und Finax-Mehl gebacken und ganz weiche, leckere Brötchen bekommen.

Die Brötchen bleiben über mehrere Tage weich, wenn man sie in einem geknoteten Gefrierbeutel aufbewahrt. Sie lassen sich aber auch wunderbar einfrieren und brauchen bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde Auftauzeit.

Mein Tipp: Die Brötchen gefroren in die Brotdose oder Frühstückbeutel geben. Zur Pause in der Schule oder im Kindergarten ist es aufgetaut und schmeckt lecker.

Viel Spaß beim Nachbacken und beim glutenfreien Genießen
Ihre/Eure Ulrike Bruschi
www.ulrike-brusch.de