

So einfach, schnell und lecker! Schokobrötchen aus dem Airfryer

Zutaten für 8 Schokobrötchen

- 500g Magerquark
- 280g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ich nehme gerne Weinstein-Backpulver)
- 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 gehäufter Esslöffel (15g) Zucker
- 100g Schokotröpfchen



Zubereitung:

1. **Die trockenen Zutaten** (Mehl, Backpulver und Zucker) **mischen**
2. **Quark dazugeben und alles kurz verrühren**, bis sich der Teig vom Rand löst und zu einer Teigkugel formt. Das geht am besten mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer.
3. **Die Schokotröpfchen kurz unterrühren.**
4. Den Teig in 8 etwa gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke mit der Hand zu Kugeln formen, etwas flachdrücken und auf Backpapier in die Airfryer-Schublade setzen.
5. **Backen:**
In der Heißluftfritteuse bei 160 Grad im Backprogramm* (Bake) für 15 - 17 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. **Servieren:** Etwas auskühlen lassen, auch wenn es schwerfällt. Ich sage mal so - die Schokotröpfchen an der Außenseite sind direkt nach dem Backen wirklich wirklich heiß. Hab' ich für Euch ausprobiert, müsst Ihr nicht nachmachen. Gern geschehen ;-). Nach ein paar Minütchen könnt Ihr sie dann entspannt servieren oder selbst vernaschen. Enjoy!

Tipps!

Jeder Ofen und jeder Airfryer backt anders. Schaut lieber gegen Ende der Backzeit mal rein und vertraut Euren Augen und Näschen.

*Wenn Eure Heißluftfritteuse kein Backprogramm (Bake) hat, nehmt einfach das normale Programm.

Das Backpapier mit dem Rand, das Ihr auf den Fotos seht, würde ich für dieses Rezept nicht empfehlen. Der Rand schlägt nämlich gerne mal um und schmiegt sich an die Schokolade. Das möchten wir nicht ;-). Ich habe dann einfach normales Backpapier zugeschnitten, so dass es nur den Boden bedeckt. Das funktioniert wunderbar!

Happy Baking!