

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Schokosemmeln

für ca. 8-10 Stück

250g Magerquark - 300g Mehl - 125g Zucker - 2 Eier - 1 Packung Backpulver - 100g Schokodrops - 4EL Öl - 4EL Milch

Alle Zutaten - bis auf ein Ei - in einer Schüssel zusammen rühren, bis ein klebriger Teig entsteht.

Am Besten lässt sich dies mit dem Handrührgerät und den Knethaken bewerkstelligen, wenn man diese vorab ein wenig mit kaltem Wasser abspült.

Nun mit zwei Esslöffeln faustgroße Brötchen formen und auf das Backblech legen. Bevor der Teig mit dem Löffel aufgenommen wird einmal kurz in eine Tasse mit kaltem Wasser tunken, damit der Teig sich einfach von dem Löffel lösen lässt. Anschließend die Semmeln großzügig mit dem zweiten, verquirltem Ei einstreichen.

Die Semmeln nun bei 170°C für 15-20 Minuten in den Backofen schieben bis sie goldbraun gebacken sind.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backofen: 187°C / Umluft

Backzeit: ca. 15-20 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!