

PORTIONEN

15

ZEIT GESAMT

50 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHOKO-MINIS

Schokobrotchen in der low carb Version standen schon lange auf meiner Liste und haben es nun endlich bis hier her geschafft. Sie sind super fluffig, saftig und schokoladig geworden. Du kannst Dich also auf eine kleine Leckerei freuen.

Ich mache solche Gebäckstücke gerne als Minis, dann sind sie immer frisch, können leicht eingefroren und damit aufbewahrt werden.

So, heute mal nicht viel Worte – ich schnappe mir einen Espresso und genieße dazu ein Schoko-Mini.

Viel Spass!



ZUTATEN

- 3 Eier (bei mir immer Größe L)
- 80 g Butter
- 50 ml Milch
- 100 g gr. Yoghurt oder gr. Art 10 % Fett
- 130 g Mandelmehl
- 40 g Bambusfaser
- 100 g Erythrit pulverisiert
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- 50 g no sugar added Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)

*Schokobrotchen – einfach
lecker!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schmelze die Butter so weit, dass sie weich, aber noch nicht flüssig ist, verquirle sie mit dem Joghurt, den Eiern und der Milch.

SCHRITT 2

Vermische die trockenen Zutaten untereinander und gib sie dann zur Joghurtmasse.

SCHRITT 3

Hacke die Schokolade (am besten mit einem Messer) und knete sie unter den Teig.

SCHRITT 4

Heize den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Währenddessen forme mithilfe eines Eisportionierers kleine Kugeln aus dem Teig und platziere sie entweder in einer gelochten Brötchen- oder Baguetteform, oder in Silikonmuffinformen oder direkt auf Backpapier oder einer Dauerbackfolie.

SCHRITT 5

Nach Erreichen der Temperatur backe die Minis für ca. 30 min. Sollten sie dunkel werden, decke sie mit etwas Alufolie ab.

SCHRITT 6

Ist die Backzeit abgelaufen, nimm die Minis zum Abkühlen aus dem Ofen und aus der Form (wenn welche genutzt wurden).

Lass' es Dir schmecken!