Schnelle Schokoweckerl

Die schnellen Schokoweckerl bieten sich prima zum Frühstück, zum Brunch oder als süßen Snack an. Ein Rezept, das auch Kinder an den Frühstückstisch lockt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
250 g	Magertopfen
4 EL	Milch
4 EL	Öl
1 Stk.	Ei (Größe M)
100 g	Schokoladentropfen
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **schnellen Schokoweckerl** zuerst das Mehl, das Backpulver, das Salz, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

2. Dann den Magertopfen, die Milch, das Öl und das Ei miteinander verrühren.

3. Jetzt die Topfen-Masse und die Schokoladentropfen zu dem Mehl-Gemisch geben und mit

den Knethaken eines Mixers zu einem Teig verkneten. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Nun aus der Teigmasse 8 gleichgroße Teigkugeln formen (dabei eventuell die Hände etwas bemehlen) und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Anschließend das Ei verschlagen und die Kugeln damit bestreichen. Die Weckerl sollten nun ca. 20 Minuten im Ofen backen. Am besten schmecken sie, wenn sie noch leicht warm sind.

Tipp

Die Weckerl schmecken auch mit Rosinen oder einer Prise Zimt.