

Schokoladenbrötchen

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/ij27bTJfAkw>

So saftig und schokoladig! Köstliche Weihnachtsplätzchen rasch gezaubert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp



Für etwa 35 Stück

Für den Teig:

100g Schokolade halbbitter

50g Butter (ggf. laktosefrei)

60g Puderzucker

1 TL Zimt

1 Ei

1 Eigelb

1/4 TL Backpulver

1 EL Kakaopulver

50g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

50g gemahlene Mandeln

1,5 TL Flohsamenschalenpulver

Puderzucker zum Wälzen

1. Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen.

2. Alle Zutaten, auch die Schoko-Butter-Mischung in eine

Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut verrühren. Die Masse für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Der Teig ist sehr weich, zieht aber während der Ruhezeit nach und lässt sich dann schön formen!

3. Mit einem Teelöffel etwa walnussgroße Stücke vom Teig abnehmen und rund formen. Die Teigkugeln in Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Backpapier auskühlen lassen. In eine Keksdose geben.

Tipp: Sehr lecker schmecken die Schokoladenbrötchen nach 4 – 5 Tagen, sie ziehen während dieser Zeit schön durch.

Milchfrei – Tipp: Vegane Schokolade oder milchfreie Zartbitterschokolade verwenden. Margarine anstatt Butter.

Fruktosearm – Tipp: Fruktosearme Schokolade verwenden. 30g Traubenzucker und 30g Reissirup anstatt Puderzucker. Das Wälzen der Schokokugeln in Puderzucker weglassen, optisch sind die Kekse dann dunkel und lecker schokoladig.



