



Benötigte Zutaten

180 g	Universal-Mehl
350 g	Bio Premium Skyr
2	Eier
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
100 g	Schokochips

Skyr-Brötchen mit Schokochips

Diese weichen Skyr Brötchen sind schnell, unkompliziert und mit nur wenigen Zutaten zubereitet. Der Skyr macht die Brötchen saftig und verleiht ihnen eine extra Portion Vitamine und Proteine. Perfekt für's Frühstück, die Jausenbox oder als Snack für Zwischendurch.

Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl und Backpulver miteinander vermischen.
3. In einer kleinen Schüssel die Eier verquirlen. Ca. $\frac{3}{4}$ vom Ei in eine große Schüssel leeren (den Rest zum Bestreichen der Teiglinge zur Seite stellen). Skyr, Salz und Schokochips dazugeben und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung dazugeben und vermengen, bis ein homogener Teig entstanden ist (nur so lange wie notwendig rühren).
5. Mit einem Löffel ca. 9 Stücke Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech geben. Ca. 2 cm Abstand zueinander halten.
6. Mit dem restlichen Ei einpinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 20-22 Minuten backen (falls Bratenthermometer vorhanden ist: 91°C Kerntemperatur).
7. Danach auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und genießen.

TIPPS:

Die Brötchen lassen sich ideal einfrieren.
Statt Schokochips können auch Rosinen verwendet werden. Die Brötchen können auch pur belassen werden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com