



Schokobrötchen – vegan & glutenfrei

Zutaten

600 g glutenfreie Universal-Mehlmischung

60 g Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Salz

0.5 Würfel Hefe

120 ml Sojadrink (lauwarm)

200 g Sojajoghurt, natur

60 g weiche, pflanzliche Margarine

100 g backfeste, vegane Schokodrops

2 Esslöffel zum Bestreichen: pflanzliche Sahnealternative

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

1. Vermenge in einer großen Schüssel alle Zutaten für den Hefeteig miteinander, außer den Schokodrops und der

pflanzlichen Sahnealternative zum Bestreichen.

2.

Knete den Teig mit dem Knethaken einer Küchenmaschine, eines Handrührgerätes oder von Hand kräftig für ca. 10 Minuten, bis du einen geschmeidigen Teig hast.

3.

Decke den Teig zu und lasse ihn an einem warmen Ort für 1,5 - 2 Stunden gehen.

4.

Knete nach der Gehzeit nun noch die Schokodrops in den Teig.

5.

Lege ein Backblech mit Backpapier aus, forme 9 - 10 Brötchen aus dem Teig und lege sie mit etwas Abstand zueinander auf dein Backblech.

6.

Decke die Brötchen nochmals zu und lasse sie für weitere 30 Minuten gehen.

7.

Heize währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.

8.

Glasiere die Schokobrötchen bevor du sie in den Ofen gibst mit der pflanzlichen Sahne-Alternative, dadurch werden sie schön braun. Backe die Brötchen für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen, bis sie oben schön gold-braun sind.