



# Schokowuppis

## Nützliches Zubehör

**Brownieform, Silikonpinsel, Große Nixe, „Mix 'N Scraper“-Schaber, Ofenhandschuhe, Kuchengitter**

## ZUTATEN für 12 Wuppis

150 g Magerquark  
50 g Butter, in Stücken  
1 Ei  
40 g Hafermilch  
40 g Rapsöl  
100 g Zucker  
1/2 TL Bourbon-Vanille  
300 g Dinkelmehl  
1 Pck. Backpulver  
100 g Schokotropfen, backstabil

Kokosöl oder Ghee zum Einfetten

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen vorheizen (180 °C). Die Brownieform mit einem Pinsel und etwas Kokosöl leicht fetten.
2. Quark, Butter, Ei, Hafermilch, Öl, Zucker, Vanille, Mehl und Backpulver in die Nixe geben und gut verrühren (10 Sek./Stufe 5). Die Schokotropfen zugeben und vorsichtig unterrühren (10Sek./ Linkslauf/Stufe 4).
3. Den Teig in die Brownieform füllen und 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen (180 °C).
4. Die Wuppis direkt aus der Form nehmen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Lasst es euch schmecken!



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
[info@frau-will.de](mailto:info@frau-will.de) · [www.frau-will.de](http://www.frau-will.de) ·  
<https://www.pamperedchef.eu/frau-will>