

WARMER SCHOKOLADE- KÜCHLEIN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 18 Min.

Für 4 ofenfeste Förmchen

von je ca. 1½ dl, gefettet, bemehlt

3	frische Eier
120 g	Zucker
1	Prise Salz
100 g	dunkle Schokolade, zerbröckelt
100 g	Butter
75 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

1 Eier, Zucker und Salz gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2 Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Eimasse rühren.

3 Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Förmchen auf ein Blech stellen.

BACKEN 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

DAZU PASST Eiercognac Glace (Emmi)

LÄSST SICH VORBEREITEN

Teig ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, in die vorbereiteten Förmchen füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 20 Min. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.



STEAMER-TIPP

Schokolade und Butter in eine Steamer-Schale geben, im Steamer oder Dampfgarer 3 Min. bei 80 Grad schmelzen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch