

WARME SCHOKOLADE- KÜCHLEIN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 18 Min.

**Für 4 ofenfeste Förmchen
von je ca. 1 ½ 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, weiter-
rühren, bis die Masse heller ist.

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

3 Mehl unter die Masse mischen, in die vorbe-
reiteten 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 be-
stäuben, sofort servieren.

DAZU PASST Eiercognac Glace (Emmi)

LÄSST SICH VORBEREITEN

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



STEAMER-TIPP

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

Miele

Süßes aus dem Miele Backofen
Miele. Immer Besser.