



Schokoküchlein mit flüssigem Kern



Zutaten

Für die Küchlein:

Menge

100 g	Butter
60 g	Zucker
150 g	Zartbitterschokolade
2	Eier
2	Eigelbe
2 EL	Mehl

Für die Deko:

100 g	Himbeeren
50 g	weiße Schokolade
3	Stängel Minze

Rezeptinfo

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. ⌚

Je Portion: 2610 kJ, 623 kcal, 50 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 43 g Fett, 318 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Step 1:

Nimm dir vier kleine ofenfeste Förmchen (diese sollten à ca. 250 ml Inhalt fassen) und fette sie ein. Streue die Förmchen mit Zucker aus. Hacke die Schokolade grob und schmelze sie zusammen mit der Butter in einem Topf, bei schwacher Hitze. Du solltest ab und zu umrühren. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.

Step 2:

Die Eier, Eigelbe und 60 g Zucker schlägst du mit einem Rührgerät auf. Es dauert ca. 5 Minuten, bis die Masse richtig cremig ist. Dann verrührst du vorsichtig die Schokoladenmasse und das Mehl unter die Eimasse. Fülle nun die Förmchen zu ca. $\frac{3}{4}$ mit der Schokomasse. Anschließend bäckst du die Küchlein im Ofen für 12–14 Minuten. Ganz wichtig: Der Kern sollte noch schön flüssig sein.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Himbeeren waschen und die weiße Schokolade mit Hilfe eines Sparschälers schneiden, so bekommst du ganz einfach schöne Schokosplitter. Zum Schluss zupfst du noch ein paar schöne Blättchen der Minze ab.

Step 4:

Nimm die Küchlein aus dem Backofen. Vorsicht heiß! Stürze sie auf einen Teller und bestäube sie mit Puderzucker. Nun kannst du deine Schokoküchlein noch mit der weißen Schokolade, Himbeeren und den Minzblättchen dekorieren.