

Weihnachtliches Schokoladenküchlein mit Trüffelkern



Überraschung zum Schluss

Der süße Abschluss zum Weihnachtsmenü 2018 ist ein saftiger Schokoladenkuchen mit Überraschungskern in der Mitte. Ich habe als besonderen Trüffel einen kräftigen Punschtrüffel vom heimischen Konditor besorgt. Das schmeckt wunderbar weihnachtlich. Dazu etwas Vanillesoße, die ich mit Eierlikör (mit Schwarzwälder Kirschwasser) verfeinert habe. Da kommt Stimmung auf. Wir wünschen frohe, friedliche Weihnachten und eine wunderschöne Fest. Lasst es euch schmecken.

Hier die Rezeptur für "**Weihnachtliches Schokoladenküchlein mit Trüffelkern**":

Zutaten

Für 12 Portionen (12er Muffinform):

- 255 g Schokolade (zartbitter, gute Qualität)
- 255 g Butter
- 255 g Zucker
- 9 Eier
- 135 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange, ½ TL Zimt, ½ TL Nelkenpulver, Abrieb einer Bio-Orange
- 25 g Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)
- Extra: 12 Trüffel, Gemahlene Nüsse, Puderzucker (zum Bestreuen)
- Wer möchte: etwas Vanillesoße mit Eierlikör verfeinert, Beeren oder Bratapfelstück zum Dekorieren, Minzeblätter

Zubereitung

Die Muffinform mit einem Pinsel und der geschmolzenen Butter innen gut bestreichen. Kalt werden lassen und danach diesen Vorgang wiederholen. Mit gemahlene Nüssen ausstreuen.

Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Schokolade mit Butter und Vanillemark schmelzen.

In der Zwischenzeit die Eier, eine Prise Salz, den Zucker, Zimt, Nelkenpulver und den Orangenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem elektrischen Rührgerät 3 Minuten schlagen.

Anschließend die flüssige Schokolade und das Mehl unterrühren.

Dann in die Muffinform füllen (max. 1/3 hoch). Den Teig im Kühlschrank ca.1 Stunde kühlen. Danach in jede Mulde einen Trüffel mittig setzen. Dem restlichen Schokoteig darüber geben und den Trüffel bedecken.

Im Kühlschrank über Nacht kühlen (mind. 6 Stunden).

Die Schokoladenküchlein im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 15 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Formen hebeln und sofort servieren.

Tipp: Die Dauer des Backens ist abhängig vom Backofen und kann bis zu 20 Minuten dauern. Alternativ in einer gut gebutterten Muffinform backen.

