

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern



Zutaten:

für 15 Portionen

- 255 g Schokolade (zartbitter, gute Qualität)
- 255 g Butter
- 255 g Zucker
- 9 Eier
- 135 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- 25 g Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)

Extra:

- Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

15 Ringe mit einem Pinsel und der geschmolzenen Butter innen bestreichen. Mit Backpapierstreifen auskleiden. Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Schokolade mit Butter und Vanillemark schmelzen.

In der Zwischenzeit Eier, Prise Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem elektrischen Rührgerät ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Anschließend die flüssige Schokolade und das Mehl unterrühren. Den Teig im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen lassen. Dann gleichmäßig in die ausgekleideten Ringe füllen (max. 2/3 hoch).

Alternativ kann die Schokomasse auch in gut ausgebutterte Muffinförmchen gefüllt werden. Im Kühlschrank über Nacht kühlen lassen (mindestens 6 Stunden). Die Schokoladenküchlein im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 10 Minuten backen. Nach dem Backen sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis. Am besten hausgemacht mit frischem Eigelb und viel Vanille

