

Schokoladekücherl mit flüssigem Kern

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

- 100 g Butter
- 100 g Schokolade

- 2 ST Eiweiß
Salz

- 40 g Staubzucker

- 4 ST Eidotter

- 20 g Mehl, glatt

Auflaufformen mit Butter und Kristallzucker auskleiden.

Herstellung:

1. Butter mit der Schokolade schmelzen, miteinander vermengen und abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
3. Eidotter in die Eiweißmasse einrühren und 3-4 weiter schlagen.
4. Schokoladenmasse in die Eimasse vorsichtig einrühren.
5. Das gesiebte Mehl vorsichtig in die Masse unterheben.
6. Masse in die vorbereiteten Formen füllen und bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.
7. Kücherl vorsichtig mit einem Messer lösen und anrichten.

