

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten für 2 Küchlein:

40 g Butter

30 g Zartbitterschokolade (je höher der Kakaogehalt umso intensiver der Geschmack)

1 Ei

1 Prise Salz

35 g Zucker

15 g Mehl

1. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und verrühren bis beides glatt und glänzig ist.

2. Ei, Salz und Zucker kurz verrühren, die Schokoladenmasse dazu geben und nochmal verrühren. Zum Schluss das Mehl unterheben.

3. 2 kleine Förmchen einbuttern und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig zu 2/3 füllen und bei 200 ° zwischen 8 - 12 Min. backen - je nach Ofen. Wenn es aussen etwas fester ist und in der Mitte noch wackelt, ist es gut.