

Schokoküchlein, warm

Zutaten für 4 Stück

| | | | |
|----|---|-------------------------------|---|
| 1 | | Ei | |
| 1 | | Eigelb | |
| 60 | g | Zucker | |
| 1 | P | Salz | Alle Zutaten mit Schwingbesen zu einer hellen Masse schlagen |
| 50 | g | Schokolade, dunkel | |
| 50 | g | Butter | Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen |
| | | | Schokomasse zur Eimasse geben |
| 50 | g | Mehl | Unter die Masse mischen |
| 4 | | Espressotassen à 1 dl | Einbuttern und mit Zucker ausstreuen. Masse auf die Tassen verteilen und auf Backblech stellen. Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Ebene ca. 15 Min. backen Sofort servieren, das Herz der Küchlein muss flüssig bleiben |
| | | Lässt sich vorbereiten | Schokolade-Küchlein ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten. Teig in Spritzsack abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. |

