

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.

