

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------------|-------------------|--------------------|
| 100 g Zartbittercouvertüre (70%) | 100 g Butter | 3 Eier |
| 200 ml Sahne, kalt | 50 g Mehl | 80 g Zucker |
| 1 EL Kakaopulver | 1/2 TL Backpulver | 2 TL Vanillezucker |
| Butter | Zucker | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend in den Kühlschrank geben. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Diese über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die zwei Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Schokomasse nun in die Förmchen geben und auf mittlerer Schiene zwölf Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und aus der Backform stürzen. Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen. Das Schokoküchlein auf einen Teller geben. Mit der Sahne garnieren und servieren.

Norbert Paul am 26. Januar 2012