

## Schokoladen-Küchlein mit Himbeeren

### Für zwei Personen

100 g Zartbitter-Schokolade (50%)	100 g weiche Butter	2 Eier
65g brauner Zucker	40 g Mehl	1 TL Himbeerlikör
125 g frische Himbeeren	1 Stiel Minze	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad aufstellen. Die Schokolade zusammen mit der Butter langsam über dem Wasserbad schmelzen. Derweil die Eier mit dem Zucker verquirlen. Danach das Mehl untersieben. Die flüssige Schokolade langsam unter die Eiermasse rühren. Zwei ofenfeste Förmchen mit Backpapier auskleiden. Die Kuchenmasse hineingießen und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Himbeeren und Minze garniert servieren.

Franca Breyer am 08. August 2014