

## Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoküchlein:**

100 g Zartbitterschokolade    3 Eier    35 g Mehl  
100 g Zucker    100 g Butter

**Für die Garnitur:**

50 ml Schlagsahne    1 Prise Vanillezucker     $\frac{1}{2}$  Birne  
1 Scheibe Orange    20 g Blaubeeren

Den Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoküchlein Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. Zucker mit den Eiern aufschlagen. Schokolade mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren und Mehl dazugeben. Masse in eine Form geben und 10 Minuten im Ofen backen.

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Früchte waschen und dekorativ zurechtschneiden.

Das Schokoküchlein mit Sahne und Früchten anrichten und servieren.

Sidney Schlange am 11. Februar 2016