

Schoko-Küchlein mit weißem Kern

Für 4 Portionen

100 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
50 g Zucker	1 EL Speisestärke	1 EL Mehl
1 Prise Salz	4 weiße Schokopralinen	Puderzucker

Die Schokolade und die Butter bei geringer Hitze in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer die Eier gut aufschlagen. Dann Speisestärke und Mehl in die Schüssel geben und schließlich die Schokolade und die Butter in die Schüssel geben. Die Eier-Schokoladen-Masse in gebutterte und gezuckerte Auflaufförmchen füllen und die weißen Schokopralinen in die Mitte geben. Die Auflaufförmchen für 12 Minuten bei Unter/Oberhitze und 200 Grad in den Backofen geben. Anschließend die Küchlein mit Hilfe eines Messers anlösen und vorsichtig aus den Förmchen herausholen. Die Schokoküchlein auf Tellern servieren.

Steffen Henssler am 24. 04. 2012