

## Französische Nuss-Küchlein

### Für 12 Stück

250 g Butter	250 g dunkle Schokolade 70%)	150 g feines Haselnussmehl
4 Eier	150 g Zucker	25 ml (3 EL) Madeira
Prise Kaffeepulver		

Schokolade schmelzen. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze sanft schmelzen lassen.

Nussteig von Hand kneten. Nussmehl, Kaffeepulver, Madeira und die Hälfte des Zuckers in eine Rührschüssel geben und alles gut mit der Hand verkneten.

Wasserbad vorbereiten. Einen Topf einige Zentimeter hoch mit Wasser füllen, eine höhere Metall- oder Keramikschüssel hineinstellen, Wasser kochen lassen.

Eierschaum rühren. Drei ganze Eier in die warme Schüssel im Wasserbad geben, vom vierten Ei nur das abgetrennte Eigelb. Den restlichen Zucker hinzufügen. Die Masse mit einem elektrischen Rührgerät etwa zwei Minuten lang so schaumig wie möglich schlagen.

Alles vorsichtig verrühren. Schokolade, Nussteig und Eierschaum in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Der Teig ist sämig-cremig und wirkt viel zu flüssig.

In Formen füllen. Den Teig in gefettete, recht große Portionsformen geben, etwa in zwölf Muffinformen. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius stellen, 15 Minuten backen. Währenddessen gehen die Küchlein auf, allein wegen des Eierschaums und ganz ohne Backpulver. Ihre Oberfläche bricht dann auf, wie bei einem kleinen Vulkan.

### **Tipp:**

Nicht zu lange backen. Die Kuchen sollen innen nicht trocken sein. Pieksen Sie nach 12 Minuten Backzeit mit einem Holzstäbchen hinein. Es sollte viel Schokocreame daran hängen bleiben - ansonsten sofort aus dem Ofen nehmen. Die fertigen Kuchen sind innen so cremig, da sich der Zucker im Eierschaum gelöst hat. Weiter außen hat die Hitze beides zur Knusperkruste kristallisiert.

test November 2017