

Schokoküchlein

...mit flüssigem Kern ♥



Der Schokoladentraum schlechthin – und gelingsicher noch dazu!
Hergestellt mit unserem Weissmehl



Zutaten (für 4-6 Muffin Förmchen):

200 g	Schokolade
60 g	Butter
60 g	Zucker
2 EL	Rytz Weissmehl
2	Eier
4 «Hüseli»	Schokolade für die Füllung

Teig: Schokolade grob hacken und mit Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eier, Mehl und Zucker dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Teig in Muffinförmchen füllen und jeweils ein Stück Schokolade in den Teig drücken.

Backen: Im vorgeheizten Ofen (Umluft 150-160°C) 15 Minuten backen.

Tipp:

- Die Küchlein können ungebacken vorbereitet und bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Für die Zubereitung die Küchlein herausnehmen und direkt in den vorgeheizten Ofen geben. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.
- Die Küchlein können auch in Mini-Muffin Förmchen abgefüllt werden, damit sie als Begleitung einer Dessertvariation verwendet werden können. Die Backzeit verkürzt sich um ca. 4 Minuten.
- Schokoküchlein mit Vanilleglace, Früchten oder einem Tupfer Schlagrahm servieren.