

## Espresso-Schokoladeküchlein

### Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten  
Kühl stellen: ca. 1 ½ Stunden  
Backen: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

4 ofenfeste Portionenförmchen oder  
Kaffeetassen von je 1,5 dl Inhalt

Butter für die Förmchen/Tassen

Teig:

50 g Butter, weich  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eigelb  
100 g dunkle Edelbitterschokolade  
50 g gemahlene Haselnüsse  
0,5 dl starker Espresso, ausgekühlt  
2 Eiweiss, steif geschlagen

1 dl Vollrahm, steif geschlagen  
einige Schokolade-Kaffeebohnen



### Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eigelbe beifügen und rühren, bis die Masse hell ist.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit den Haselnüssen und dem Espresso unter den Teig rühren. Eiweisse sorgfältig darunterziehen. Teig zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Stunden kühl stellen, nochmals sorgfältig mischen.
3. Teig in die vorbereiteten Tassen/Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-35 Minuten backen. Küchlein leicht oder vollständig auskühlen.
4. Küchlein in den Förmchen oder Tassen auf Teller stellen, garnieren.

Küchlein dürfen innen noch leicht flüssig sein.