

Das Rezept

Gebackene Schokolade im Glas



Für 6 Weckgläser à 80 Milliliter

1 EL Butter, 1 EL Mehl,
60 g Zartbitter-
schokolade 70%,
gehackt, 50 g Butter,
in Würfeln, 1 Ei, 1 Eigelb,

3 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 EL Mehl, 1 Prise Pfeffer

Sechs Gläser sorgfältig ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Mit einer Prise Pfeffer würzen. Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Schwingbesen auf höchste Stufe stellen) und dann unter ständigem Rühren die Schokolade einarbeiten. Mehl unterrühren und die Masse in Gläser füllen. Backofen auf 200 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen und die Gläser auf ein heisses Blech stellen. Auf unterster Rille 10 bis 12 Minuten backen.

Miele Kursküche Spreitenbach