

# Schokoladenküchlein mit Rotwein und Rosmarin

## Zubereitungszeit

20 Minuten + 25-30 Minuten backen

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 380 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 33 g

## Zutaten für 6 Stück

- 6 ofenfeste Gläser à ca. 1,2 dl
- Butter für die Gläser
- Mehl für die Gläser
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, weich
- 80 g Zucker
- 1 Orange
- 1 kleiner Rosmarinzweig
- 100 g dunkle Schokolade
- 120 g Mehl
- 0.5 TL Backpulver
- 0.5 dl kräftiger Rotwein, z.B. Merlot
- Rosmarin für die Garnitur nach Belieben



## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gläser mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Eiweiss mit Salz steif schlagen und kühl stellen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Orangenschale fein dazureiben. Eigelb dazugeben, alles verrühren. Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen, fein hacken und zur Buttermasse geben. Schokolade hacken, über dem heissen Wasserbad schmelzen. Mehl und Backpulver mischen. Schokolade unter die Butter-Zucker-Eigelb--Masse ziehen. Abwechslungsweise Mehl und Wein dazugeben und mischen. Eischnee in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen.
2. Küchlein 25-30 Minuten im Ofen backen. Der Teig darf in der Mitte noch etwas feucht sein. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.