

Warmes Schokolade-Küchlein

 für 4 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

Zutaten

1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
1 Prise Salz

50 g **dunkle Schokolade** (z. B. Crémant 64%), in Stücken
50 g **Butter**, weich, in Stücken

50 g **Mehl**

Zubereitung

1. Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.

2. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunterühren.

3. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

Form:

Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl, gefettet, gezuckert

Backen:

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.



Service

Lässt sich vorbereiten:

Schokolade-Küchlein ca. 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 7 Minuten.

Dazu passt:

Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.

Nährwert pro Person:

17 g Fett

5 g Eiweiss

31 g Kohlenhydrate

1243 kJ (297 kcal)