

Warmes Kaffeeküchlein



Zubereitungszeit

25 Minuten + 8-10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 360 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 27 g

Kohlenhydrate: 22 g

Tipps zu diesem Rezept

- Die Kaffeeküchlein schmecken ganz frisch aus dem Ofen am besten.
- Sie dürfen innen noch weich und fast ein wenig flüssig sein.

Zubereitung

1. Tassen mit Butter ausstreichen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kaffee im Wasser auflösen. Mit der Schokolade und der Butter in eine Pfanne geben und alles bei kleiner Hitze schmelzen. Masse etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Schokolade-Butter-Mischung darunterrühren. Mehl begeben und alles glatt rühren. Teig bis ca. 0,5 cm unter den Rand in die Tassen füllen. Kaffeeküchlein in der Ofenmitte 8-10 Minuten backen. Warm servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 ofenfeste Tassen/Förmchen à 1 dl
- Butter für die Tassen
- 2 EL Instant-Kaffee, ca. 10 g
- 1 EL heisses Wasser
- 50 g Milkschokolade Café
- 70 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 30 g Mehl