

Schokolade – Küchlein

Wenn ihr mal ganz schnell ein Dessert baucht – dann ist das genau das Richtige. Ist ruck zuck gemacht, und schmeckt hervorragend.

Man nehme:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 60 g Butter, zerkleinert
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 60 g brauner Zucker
- Schlagobers geschlagen (Sahne) und Eis zum Servieren

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Die Schokolade über Wasserdampf schmelzen, mit Butter, Eiern, Mehl und Zucker mischen und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Diesen in 2 gefettete Soufflé- oder Auflaufförmchen mit je 250 ml Inhalt füllen und im Ofen 18-20 Minuten backen, bis die Masse außen fest und gut gebacken, innen aber noch ganz weich und cremig ist. 10 Minuten ruhen lassen, dann auf Dessertteller stürzen und mit Schlagobers und Eis servieren.

Ich habe je eine Hälfte des Küchleins als Nachspeise gereicht, denn wenn man vorher gut gegessen hat, dann schafft man keinen ganzen 😊 Wir zumindest schafften es nicht.

Gutes Gelingen

Eure Gudrun von Mödling