

Schoggiküchlein mit flüssigem Kern



Dessert für ca. 12 Küchlein

Einkaufsliste

- 200 g Schokolade Cailler**
- 200 g Butter**
- 1 TL Vanillepaste von Migros**
- 200 g Zucker**
- 60 g Mehl**
- 2 TL Backpulver**
- 5 - 6 Eier je nach Grösse**
- 2 Prisen Salz**
- 1 EL Grappa**
- 3 EL Schoko Pulver**

Vorbereiten

- a 12 feuerfeste Förmchen (ca. 1,5 - 2 dl) mit Butter bestreichen und dann mit Zucker bestreuen.
- b Anschliessend die Förmchen in den Gefrier- oder Kühlschrank stellen.
- c 200 g Cailler Schokolade grob hacken und zusammen mit 200 g Butter im Wasserbad schmelzen lassen.
- d 5 - 6 Eier je nach Grösse zusammen mit 200 g Zucker, 1 TL Vanillepaste, 1 EL Grappa und 2 Prisen Salz schaumig schlagen.
- e 60 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver und 3 Esslöffel Schokoladenpulver miteinander vermischen.
- f Nun die Schokoladen / Buttermischung dazugeben und alles sorgfältig vermischen.

Backen

- g Die Masse in die Förmchen füllen und bei 200°C Umluft im Ofen ca. 5 - 10 Minuten backen, je nachdem wie kalt die Förmchen sind.
- h Mit einer Backnadel prüfen ob der Kern noch flüssig ist und dann sofort zusammen ev. mit Glace oder sonstigen Beilagen servieren.