

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern von Manuel Schindler, Küchenchef im Arabella Brauneck Hotel

Zutatenliste für ca. 8 Portionen Schokoladenküchlein

- * 125 g dunkle Kuvertüre
- * 125 g Butter
- * 1 Eigelb
- * 2 Eier
- * 90 g Zucker
- * 120 g Mehl
- * 8 backfeste Gefäße wie z.B. Tassen
- * frische Früchte und etwas Sahne zum anrichten



Zubereitung:

- * Die dunkle Kuvertüre und die Butter zunächst in einen Topf geben und diesen in ein Wasserbad stellen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
- * Eigelb, Eier sowie Zucker zusammen aufschlagen bis die Masse weiß wird und diese dann zusammen mit der geschmolzenen Kuvertüre-Butter-Mischung unter die Ei-Masse rühren.
- * Anschließend das Mehl sieben und unter die Kuvertüre-Ei-Masse mischen.
- * Dann werden die backfesten Gefäße (Tassen sind ideal) mit Butter eingefettet und mit Mehl ausgestäubt. Dies verhindert ein Festkleben der Masse beim backen.
- * Nun werden ca. 100 ml Teig in jedes Gefäß gefüllt und ein kleines Stückchen Kuvertüre in die Mitte gedrückt, daraus entsteht dann der flüssige Kern, den wir alle so lieben.
- * Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Anschließend die Tassen mit der Teigmasse 10 Minuten backen.
- * Sobald eine leichte Kruste auf dem Schokokuchen zu sehen ist, diese aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- * Die frischen Früchte sowie die Sahne zusammen mit dem Kuchen servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

