



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Schokoküchlein

Zutaten (für 8 Personen):

170 g Schokolade mit 70%
Kakaoanteil
120 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
2 EL Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorbereiten.

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Butter und Zucker im Thermomix 5 min bei 50°C schmelzen.

Eier trennen.

Das Eigelb zur Schokomischung geben und unterheben.

Das Mehl untermischen.

Eiweiß mit Salz separat steif schlagen und unter die Schokoladenmischung geben.

In Muffins-Förmchen geben und ca. 30-35 min backen.