Diener

Die Küche

Schoko – Küchlein (mit flüssigem Kern)

https://www.diener.cc/rezepte/schoko-kuechlein-mit-fluessigem-kern/

für ca. 8 Personen

3 Eier
3 Dotter
80 g Zucker
160 g Bitterschokolade
160 g Butter
40 g griffiges Mehl

Êier mit Eidottern und Zucker schaumig rühren. Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen und unter die Eiermasse mischen. Mehl unterheben.
Schälchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Die Masse einfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Im Backrohr bei 180° 12 Min. backen (Gupferl!). Noch heiß stürzen!
Mit Vanilleeis servieren!
(Läßt sich gut vorbereiten und in der Form einfrieren! Antauen lassen und einige Minuten mehr berechnen!)

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc