

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 90 g Butter
- 2 Eier
- 30 g Mehl
- 40 g brauner Zucker
- Optional für Experimentierfreudige: etwas Chili, Kardamom, geriebene Tonkabohne – oder was dein Gewürzschrank hergibt

Zubereitung

1. Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen, bis beides glatt verbunden ist.
2. Die Eier nach und nach einrühren. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht.
3. Mehl und braunen Zucker behutsam unterheben. Nach Wunsch mit Chili, Kardamom oder Tonkabohne würzen.
4. Die Masse kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Vier kleine Tassen oder Timbale buttern und mit der Masse füllen.
6. Die Förmchen in eine ofenfeste Form stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen.
7. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Der Rand sollte gestockt sein, der Kern idealerweise noch weich.

Tipp bei durchgebackenem Kern: Beim nächsten Mal vor dem Backen ein Stück gefrorene Schokolade in die Mitte drücken – so bleibt der Kern sicher flüssig. Das klappt auch als Variante mit weißer Schokolade für einen „weißen Kern“. Am besten noch warm servieren – hervorragend mit einem würzigen Chutney oder einer Kugel Eis.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht das Team SEO