

Theresa Baumgärtner
Warmes Schokoladentörtchen

Montag, 04. Februar 2019
Rezept für 6 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Süßes

Zutaten:

90 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
75 g	Butter
2	Eier
75 g	Zucker
30 g	Mehl
etwas	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade in Stücke hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren (am besten mit dem Handrührgerät).
4. Die Schokolade unter Rühren in die Eiermasse fließen lassen. Das Mehl kurz unterrühren.
5. Die Masse gleichmäßig auf 6 stabile Papier-Muffinförmchen (oder je 2 Förmchen ineinander stellen) verteilen. Im vorgeheizten Ofen 7 Minuten backen, so dass der Kern der Küchlein noch flüssig bleibt.
6. Die warmen Schokoladenküchlein mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Pro Törtchen: 306 kcal / 1274 kJ
40 g Kohlenhydrate; 13 g Eiweiß; 9 g Fett