

Rezept

Schokoküchlein mit Überraschung

Ein Rezept von Schokoküchlein mit Überraschung, am 29.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade (mind. 65 % Kakaoanteil)	100 g Butter
3 Eier	40 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado) feines Meersalz
2 EL Vanillezucker	50 g cremige Erdnussbutter
40 g Mehl	
AUSSERDEM:	
Kakaopulver oder Puderzucker zum Bestäuben	6 ofenfeste Förmchen (à 100 - 120 ml Inhalt)
Butter für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Förmchen großzügig mit Butter einfetten. Schokolade hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Butter schmelzen und aufschäumen lassen, über die Schokolade gießen und kurz stehen lassen, dann beides glatt rühren und kurz abkühlen lassen.
2. Eier, Rohr- und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mind. 3 Min. auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Masse cremig ist und sich das Volumen verdoppelt hat. 1 große Prise Salz und die Schokoladenbutter dazu- geben und mit einem Teigschaber behutsam, aber gründlich unterheben. Mehl darübersieben und ebenfalls unterheben. Die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, dann je 1 TL Erdnussbutter in die Mitte geben und mit Teig abschließen. Die Förmchen sollten bis gut einen Fingerbreit unter den Rand gefüllt sein.
3. Die Schokoküchlein im Ofen (Mitte) backen. Sie sind perfekt, wenn der Kern noch nicht durchgebacken ist, je nach Förmchen dauert das 9 - 12 Min. Herausnehmen, mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Möchte man sie stürzen, die Törtchen 2 - 3 Min. stehen lassen, mit einem Messer am Rand entlang fahren und beherrscht auf einen Teller stürzen. Wer mag, serviert noch Vanilleeis oder Schlagsahne dazu.