

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Auflaufförmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Mandeln ausstreuen
- Schwarze Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen
- Eier, Eigelb und Puderzucker mit einem Mixer schaumig schlagen, bis die Masse hell ist
- Die Schokoladen-Butter-Mischung behutsam unter die Eimischung heben, danach das Mehl dazusieben und unterheben
- Die fertige Masse bis ca. 1 cm unter den Rand der Förmchen füllen und in der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen
- Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und servieren
- Vollrahm begeben, die Suppe nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen

Zutaten

125 g	Butter (weich)
125 g	schwarze Schokolade
2	Eier
2	Eigelb
60 g	Puderzucker
20 g	Mehl
20 g	Mandeln, gemahlen
	etwas Butter für die Förmchen