



### Rosas Schokoküchlein mit flüssigen Kern

Für 9-10 Portionen  
brauchst du:

- ⇒ 150 g Zartbitterschokolade  
(50 % Kakaoanteil)
- ⇒ 150 g Bitterschokolade  
(70 % Kakaoanteil)
- ⇒ 300 g Butter
- ⇒ 150 g Zucker
- ⇒ 2 Eier
- ⇒ 5 Eigelb
- ⇒ 45 g Weizenmehl (Typ 405)
- ⇒ ½ TL Salz
- ⇒ Butter zum Einfetten
- ⇒ Zucker für die Gläschen
- ⇒ Puderzucker zum Garnieren
- ⇒ Schlagsahne zum Servieren

Förmchen ausbuttern, Zucker hineingeben  
und vorsichtig schwenken, sodass der  
Zucker gleichmäßig an den Innenseiten  
der Form haften bleibt.

Backofen auf 170°C vorheizen.  
Schokolade grob hacken. Butter in einem  
Topf auf mittlerer Hitze schmelzen  
lassen. Anschließend gehackte  
Schokolade hinzugeben und ebenso  
schmelzen.



In einer großen Schüssel Zucker, eine  
Prise Salz, Eier und Eigelbe mit einem  
Rührgerät oder einem Schneebesen gut  
verquirlen.

Anschließend die geschmolzene Schokolade  
zur Eimasse geben und gut vermengen.

Mehl ebenso hinzufügen und unterrühren.

Nun den Teig in die bereits  
ausgebutterten und gezuckerten Gläschen  
geben (ca. 4 cm hoch). Anschließend die  
gefüllten Förmchen für 5 Minuten ins  
Gefrierfach stellen.

Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 170 °C  
ca. 8 – 10 Minute backen, dann ca. 5  
Minuten auskühlen lassen und servieren.  
Dazu das Küchlein vorsichtig mit einem  
kleinen Messer vom Rand lösen, auf einen  
Teller stürzen und nach Belieben mit  
Puderzucker bestäuben. Schlagsahne oder  
Vanilleeis passen ebenso hervorragend  
dazu.

Du kannst auch auf Vorrat herstellen und  
die gefüllten , verschraubten Gläschen  
tiefgefroren aufbewahren, beim Backen  
brauchen sie dann 1-2 Minuten länger.

Das wird lecker, deine Rosa

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.