

Schokoküchlein mit flüssigem Schokoladen-Kern

Kleine schokoladige Kuchen mit einem flüssigen Kern aus Zartbitterschokolade.

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Souffléförmchen (6 Stück, Ø 8 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

125 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
100 g Schlagsahne
4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
1 geh. EL Weizenmehl
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
30 g Dr. Oetker Kakao

Schokoladen-Kern:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Zum Bestreuen:

etwa 1 geh. TL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Sahne im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Für die Füllung die Kuvertüre in 6 gleich große Stücke teilen. Die Souffléförmchen gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Kuvertürensahne unterrühren. Mehl, Mandeln und Kakao mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 Min.



3 Schokoladen-Kern:

Förmchen aus dem Ofen nehmen und in die Mitte jedes Kuchleins so tief die Kuvertüre-Portionen drücken, dass der Teig sich an der Oberfläche wieder schließt. Förmchen wieder in den Ofen schieben und weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

4 Verzieren:

Nach dem Backen Förmchen auf einem Kuchenrost etwa 5 Min. stehen lassen. Dann die Schokoküchlein auf Dessertteller stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Schokoküchlein mit einer Kugel Eis oder frischen Früchten.
- Die Küchlein statt mit Puderzucker mit Kakao bestreuen.

