

# Schokotörtchen mit Überraschung

Ein warmes Törtchen mit Schokofüllung als Dessert

etwa 6 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (6er):**  
Fett

## Biskuitteig:

200 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)  
100 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl

## Füllung:

50 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

## Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade grob zerkleinern und mit der Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Muffinform fetten. Für die Füllung Schokolade in 6 gleich große Stücke brechen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokoladen-Fett-Masse unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Muffinmulden geben. Schokoladenstücke mittig darauflegen (Abb. 1). Mit übrigem Teig bedecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**



**3 Verzieren:**

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Schokotörtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Schokotörtchen warm mit der Schlagsahne und mit Kakao bestreut servieren.

