

Moelleux au chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern



Zutaten für 6 – 8 Portionen

- 6 – 8 kleine Back- oder Crème brûlée-Formen, alternativ Kaffeetassen oder andere geeignete ofenfeste Gefässe
- 170 g dunkle Schokolade
- 225 g zimmerwarme Butter
- 225 g Zucker
- 6 Eier
- 90 g Mehl
- Kristallzucker und Butter für die Formen

Zubereitung

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Schokolade zerbröckeln, in eine hitzebeständige Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.

Butter verrühren, mit Eiern und dem Zucker gut vermischen und die geschmolzene Schokolade einrühren. Zum Schluss das Mehl einsieben, gut verrühren.

Die Formen mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Die Masse zu $\frac{3}{4}$ in die Formen füllen.

Die Küchlein etwa 8 –10 Minuten backen. Es bedarf etwas Übung, die richtige Zeit-spanne herauszufinden.

Der Rand des Kuchens muss fest sein, die Mitte aber noch flüssig.

Die fertigen Küchlein auf je einen Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen und etwas Schlagrahm darüber geben.