

Schokoladenküchlein im Glas



Zubereitung

Teigmasse: Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade in Stücke brechen und dazugeben, bis alles geschmolzen ist.

Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel vermischen, geschmolzene Schokoladenbutter darunter geben. Mehl in die Masse sieben, alles gut rühren und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Küchlein im Glas backen: Backofen auf 180°C vorheizen.

Schokoladenmasse in ungefettete Weckgläser zu $\frac{3}{4}$ füllen. Im Backofen zirka 12 Minuten backen.

Zutaten für 8 kleine Weckgläser (140 ml)

- 200g [dunkle Schokolade 70%](#)
- 180g Butter
- 180g Zucker
- 400g Eier (ca. 9 Eier)
- 80g Mehl
- 1g Salz