

Kleines Schokomalheur



Kleines Schokomalheur

Zutaten für 6 Portionen

150 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Butter
2 Eier plus Eigelb
60 g Zucker
2 EL Mehl
Puderzucker
frische Früchte

Getränke-Tipp

Primitivo

Rotwein, trocken

Collezione Terre d'Oro

Apulinen, Spanien

Die Rebsorte „Primitivo“ ist mit dem kalifornischen „Zinfandel“ eng verwandt. Der Primitivo der Collezione Terre d'Oro verführt in der Nase mit Kirschen, Schokolade, Brombeeren.

- 1 150 Gramm Zartbitter-Kuvertüre hacken und mit 100 Gramm Butter in einem Topf unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen.
- 2 2 Eier plus 2 Eigelbe sowie 60 Gramm Zucker mit dem Schneebesen etwa 5 Minuten cremig aufschlagen.
- 3 2 EL Mehl und die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- 4 Teig in 6 mit flüssiger Butter gefettete und mit etwas Zucker ausgestreute Förmchen geben – auch eine Muffinform kann verwendet werden. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Förmchen in den Ofen geben und ca. 10 bis 12 Minuten backen.
- 5 Das Schokomalheur aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und servieren. Wer mag, bestäubt das Küchlein mit Puderzucker und garniert es zusätzlich mit frischen Früchten.