

Kirschen-Schokoladen-Chüechli

ERGIBT 8 STÜCK, FÜR 8 FÖRMCHEN À CA. 1,5 DL

150 g dunkle Schokolade, z. B. Crémant

6 Eier

150 g Zucker

220 g Butter, weich

30 g Puderzucker

45 g Maisstärke

60 g Mehl

75 g gemahlene Haselnüsse

100 g entsteinte Kirschen

Butter für die Förmchen

Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180 °C vorheizen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Butter dazugeben,iterrühren. Flüssige Schokolade begeben und unter die Masse mischen. Eiweiss mit Puderzucker steif schlagen. Maisstärke, Mehl und Haselnüsse abwechselnd mit dem Eiweiss unter die Masse heben. Kirschen unter die Masse mischen. Förmchen ausbuttern. Masse in die Förmchen füllen. Chüechli in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Nach Belieben zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten

Pro Stück ca. 9 g Eiweiss, 39 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 2400 kJ/570 kcal

