

Schmelzende Herzen

Sein Innerstes sollte man nicht zu offenherzig zeigen. Diese kleinen Köstlichkeiten offenbaren ihr zerfließendes Herz nur demjenigen, der sie mit Liebe zubereitet und genießt.

Warmes Schokolade-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl, gefettet und gezuckert

1 Ei

1 Eigelb

60 g Zucker

1 Prise Salz

50 g dunkle Schokolade
(z. B. Crémant 64%),
in Stücken

50 g Butter, weich, in Stücken

50 g Mehl

1. Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.

2. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunterrühren.

3. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten:

Schokolade-Küchlein ca. ½ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 7 Minuten.

Dazu passt: Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.

Pro Person: 17 g Fett, 5 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1243 kJ (297 kcal)