



Warme Schokoladeküchlein (5 Personen)

Zutaten:

3-4 Stk.	Frische Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter
125 g	Dunkle Schokolade (zerbröckelt)
125 g	Mehl
1 EL	Puderzucker zum Bestäuben
5 Stk.	Ofenfeste Förmchen von je ca. 1,5 dl (mit Butter & Mehl bestreichen)

Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Salz und Butter vermischen und gut rühren, bis die Masse heller wird
2. In einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasser hängen, sie darf das Wasser nicht berühren!
3. Schokolade schmelzen, glatt rühren und unter die Eimasse rühren
4. Mehl daruntermischen und in die Förmchen füllen, Förmchen auf ein Blech stellen
5. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren