Flüssiges Schokoküchlein

Zutaten für 4 Portionen Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 100 g Bitterkuvertüre (mind. 70 % Kakao)
- 100 g Butter
- 2 TL Butter für die Förmchen
- 2-3 EL Zucker für die Förmchen
- 3 Eier (Kl.M)
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver

Zubereitung

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (ä 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen. Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen (Umluft 170 Grad, 10 Minuten). Küchlein aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf Teiler stürzen. Es soll sich außen gerade eine Kruste gebildet haben, um die Küchlein zu stürzen. Der Kern soll aber noch flüssig sein.