



Rezept von  
**PHILIPPE KAUFMANN**

# Warme Schokoküchlein

## Menge

Für 4 Personen

## Zutaten

- 3 frische Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- 100 g Mehl
- Puderzucker



Ein Dessert, das jeder mag – unbedingt ausprobieren!



**STEP 1** Eier, Zucker und 1 Prise Salz gut verrühren – so lange, bis die Masse heller ist.

**STEP 2** Die Butter schaumig rühren und der Masse begeben.

**STEP 3** Die Schokolade schmelzen, glatt rühren und gleichmässig unter die Masse ziehen.

**STEP 4** Das Mehl begeben und alles gut vermischen.

**STEP 5** In 4 ofenfeste, gefettete und bemehlte 1,5-dl-Förmchen einfüllen.

**STEP 6** 16–18 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Die Küchlein sollten innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben – und sofort servieren.

## Hinweis

Vom «Chef de cuisine» höchstpersönlich empfohlen.

