

Schokoküchlein mit flüssigem Kern [Muttertagsdessert]

Hallo! Muttertag steht praktisch schon vor der Tür. In den Blumenläden stehen die heute schon um 10€ für Mama und Oma und die Kaufleute sind auch übrigens gar nicht selbst übel. Ich würde das Match gar nicht zu oft in Blumenläden gehen. Ich habe immer noch ganz oben auf der Geschenkeliste. Dafür bin ich ein bisschen schneller. Ich habe ein Rezept für ein Schokoladiges mit flüssigem Kern. Ich habe es schon ein paar Male vor dem Muttertag gebacken und es hat es an Muttertag für mich in der Schokolade duftet.



Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade

150 g Butter

80 Zucker

30 g Mehl

3 Eier

Die Schokolade mit der Butter und Zucker über Wasserdampf
schmelzen lassen, Mehl dazugeben und alles gut vermischen.
Die Eier einzeln unterrühren bis alles schön schaumig ist und
einrücken. In den Tiefkühler geben und gut durchfrieren
bei 200°C Ober/Unterhitze zirka 15-16 Minuten backen. "Auge"
sichtbar wird. vorsichtig aus dem Formchen lösen und sofort
anrichten.



Ich habe Euch ein Foto von dem "Auge" gemacht. Es sieht
wirklich wie ein Auge aus. Wenn das Küchlein so aussieht,
#Pr. der Kern noch flüssig. Wenn das Küchlein so aussieht,
#Pr. könnt die Küchlein wirklich schon Tage, sogar bis zu
zwei Wochen vorher vorbereiten. Bei Bedarf einfach aus dem
Dessert nehmen und in 15 Minuten hat man ein himmlisches
Dessert!



Ich habe einen Fruchtspiegel aus Himbeeren dazu gemacht
jede Art von Frucht passt dazu aber für mich gehören
Schokoküchlein und Himbeeren irgendwie zusammen.

Himbeersauce

100 g Himbeeren

Saft einer halben Zitrone

2 EL Himbeersirup/saft

3 EL Wasser

Alle Zutaten in einen Topf geben und zirka 5 Minuten
einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren
Sollte die Himbeersauce zu dünn sein, könnt ihr sie mit
etwas Stärke eindicken.





Also ich bin mir sicher, dass Ihr mit diesem Dessert Eure
Mama glücklich macht.