



Choche
&
gnüsse
mit David Geisser

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

REZEPT FÜR CA. 8 STÜCK

ZUBEREITUNG

Die Schokolade in grobe Würfel schneiden und zusammen mit der Butter und dem Abrieb der Orange in einer Schüssel über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen.

Die Eier verquirlen und in die Schokoladenmasse geben, danach den Puderzucker und das Mehl begeben und vorsichtig gut vermengen.

Die Masse für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kleine feuerfeste Förmchen mit Butter zuerst austreichen und anschliessend mit Mehl bestäuben.

Nun in diese Förmchen die Schokoladenmasse füllen und für ca. 13 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben, je nach Grösse der Förmchen verändert sich die Backzeit.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

4 EIER

130 G PUDERZUCKER

60 G MEHL

180 G BUTTER

200 G SCHWARZE SCHOKOLADE VOM BLÜEMBLISBERG

1 ORANGE UNBEHANDELT

POWERED BY:



KOCHSTUDIO