



Moelleux au Chocolat

Zutaten für 6 Portionen:

75 g Zartbitter-Kuvertüre
75 g Butter
3 Eier
40 g Mehl
100 g Zucker

40 g Sahne
2 TL Milch
50 g Zartbitterschokolade (70%)

Zusätzlich: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den „flüssigen Kern“ könnt Ihr schon einen Tag vorher zubereiten. Hierfür müsst Ihr Sahne und Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und die Zartbitterschokolade darin auflösen. Füllt die Schoko-Sahne-Masse in eine kleine Schüssel und ab damit in den Kühlschrank.
2. Für den Teig müsst Ihr Butter und Kuvertüre zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Währenddessen Eier und Zucker mit dem Handmixer in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach dazugeben. Danach die Butter-Schokoladen-Mischung langsam einfließen lassen. Alles zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Heizt den Ofen auf 200°C vor. Fettet kleine ofenfesten Förmchen mit etwas Butter ein und verteilt den Teig gleichmäßig. Nehmt nun die Schoko-Sahne-Mischung aus dem Kühlschrank und drückt jeweils 1 TL davon in den Teig der bereits in den Förmchen ist. Schaut, dass der Teig den „flüssigen Kern“ bedeckt.
5. Ab damit in den Ofen für ca 12-15 Minuten. Danach 5 Minuten auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Mein Tipp: Etwas Obst oder ein Bällchen Eis dazu!