Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern – Ein Rezept von Elvira Ruppel

Zur Weihnachten gehen wir meistens aus und das Dessert gibt es dann zu Hause😊
Dieser Schokoladenküchlein ist bei uns sehr beliebt. Es ist ein Vergnügen für das Auge und den Gaumen😊

Gleichzeitig ist es sehr schnell gemacht. Ein paar Grundzutaten die man immer im Haus hat wie Eier, Zucker, Butter, Mehl und viel Schokolade. Mit ein wenig Übung gelingt der flüssige Kern ganz bestimmt!

Bei uns wird es gerne mit Eis und frischen Erdbeeren serviert. Super Lecker!!

Zutaten für 6 Portionen:

180 g Schokolade, zartbitter
180 g Butter
2 Ei(er)
2 Eigelb
75 g Zucker
40 g Mehl
evtl. Eis oder Vanillesoße

Den Ofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen und in eine Schüssel umfüllen.

Die 2 ganzen Eier, 2 Eigelbe, 75 g Zucker und die 40 g Mehl mit einem Rührgerät mixen. Die Schoko-Butter-Masse mit der Eier-Zucker-Mehl Mischung vermixen.

Die Masse in sechs Soufflé förmchen oder Muffinformen gießen und in den Ofen stellen. 10 Minuten bei 230°C backen und anschließend je nach Geschmack mit einer Eiskugel oder mit Vanillesoße servieren.