

## **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (für etwa 12 Förmchen, nach Oliver`s Art)**

Zutaten:                    210 g Butter, weich  
                                  210 g Schokolade  
                                  (Cailler Crémant und Milch)  
                                  7 Eier  
                                  270 g Zucker  
                                  120 g Mehl  
                                  40 g Kakaopulver

### Zubereitung:

Die Butter und die Schokolade über dem Wasserdampf verflüssigen. Anschliessend mit den Eiern und dem Zucker schlagen und zum Schluss das Mehl und das Kakaopulver zufügen.

In kleinen, gefetteten Förmchen (ca. 7.5cm Durchmesser und ca. 4 cm hoch) ungefähr 7 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210°Grad backen.

### Tipp:

Der Kern bleibt schön flüssig und schmeckt mit frischen Früchten oder Vanilleeis superb.