

REZEPT FÜR FLÜSSIGE SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ROSMARIN



FLÜSSIGE SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ROSMARIN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stück | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 180 g Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)
- 100 ml Speiseöl
- 60 g weiche Butter
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Eier
- Fett für die Förmchen
- Zum Ausstreuen ca. 2 EL SweetFamily Unser Feinster



2120

ZUBEREITUNG

458

Kcal

Pro 100 g ca.

6.2

Gramm

Eiweiß

31.1

Gramm

Kohlenhydrate

34.6

Gramm

Fett

1. Backofen auf [220 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Schokolade hacken und mit Öl und Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Mit Mehl und Salz unter die Schokomasse rühren. Eier und Zucker einige Minuten zu einem stabilen Schaum aufschlagen und unterheben.

2. Teig in zwölf gefettete und mit Zucker ausgestreute, ofenfeste Espressotassen oder kleine Förmchen (ca. 5 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen ca. 8-10 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas weich ist. Küchlein herausnehmen, ca. 1 Minute abkühlen lassen und auf Teller stürzen.

Tipp:

Dazu schmecken [Vanilleeis](#) und in karamellisiertem Zucker kurz gebratene Früchte wie z.B. Ananas.