



BeO-Kochtipp

Schokoladenmuffins mit flüssigem Kern

Zutaten für 12 Muffins

40 g	Butter
50 g	Zartbitterschokolade
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
20 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Mehl
1	Eigelb
1	Eiweiss, mit 1 Prise Salz steifgeschlagen
4	Schokoladen – Kugeln (z.B. Lindor oder Giandor)

Zubereitung

Butter in Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen.

Pfanne von der Platte ziehen. Zucker, Vanillezucker und Mandeln daruntermischen. Mehl und Eigelb hinzufügen. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Hälfte des Teigs in Förmchen füllen, je 1 Schokoladenkugel darauflegen und mit restlichem Teig zudecken.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 18-20 Minuten backen.

Küchlein leicht auskühlen lassen. Dann ist der Kern noch flüssig.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk