

Schokoladen-Moelleux

Zutaten:

140 g schwarze Schokolade
125 g Butter
175 g Zucker
4 Eier
60 g Mehl

Zubereitung:

1. Schwarze Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Zucker mit dem Schneebesen zu einer luftigen Masse schlagen.
3. Butter-Schokoladen-Masse aufs Mal auf die Eiermasse geben und mit Spachtel vorsichtig verrühren. Mehl einrieseln lassen.
4. Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. In Muffin-Förmchen im auf 190°C vorgeheizten Ofen 9 Minuten backen.