

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern



4 Portionen

ZUTATEN

- 140 g Zartbitterkuvertüre
- 120 g Butter
- 35 ml Olivenöl
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Msp Backpulver
- 2 TL Weizenmehl
- ½ Vanilleschote

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Butter, zerkleinerte Schokolade und Olivenöl in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren.
- Mit einem Handmixer die Eier mit dem Zucker verrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat
- Schokoladen-Butter-Masse unter Rühren zu der Eimasse hinzugeben
- Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen und für eine weitere Minute unterheben
- Teig in vorgefettete und mit braunen Zucker oder groben Paniermehl ausgestäubte Backförmchen geben, so dass diese zu etwa 3/4 gefüllt sind.
- Bei 200 °C für ca. 10-11 Minuten backen
- Törtchen vorsichtig aus der Form lösen, falls nötig Ränder vorher mit einem Messer lockern und mit Vanillesauce anrichten

