Schokoküchlein mit flüssigem Kern [Muttertagsdessert]

Hallo!

Muttertag steht praktisch schon vor der Tür. In den Blumenläden stehen die Leute schlange um Blumen für Mama's und Oma's zu kaufen. Ich übrigens auch. Ich selbst liebe Blumen und die Omas auch. Ich kann gar nicht genug davon haben, darum darf ich gar nicht zu oft in Blumenläden gehen. Ich finde jedes Mal etwas.

Süßes steht auch ganz oben auf der Geschenkeliste. Dafür bin ich auch immer zu haben.

Ich habe ein schnelles, gut vorzubereitendes, schokoladiges, süßes Dessert Rezept für Muttertag. Ein Schokoküchlein mit flüssigem Kern. Ihr könnt es schon ein paar Tage vorher zubereiten und braucht es am Muttertag nur mehr in den Backofen geben und warten bis es verführerisch nach Schokolade duftet.



Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade

150 g Butter

80 Zucker

30 g Mehl

3 Eier

Die Schokolade mit der Butter und Zucker über Wasserdampf schmelzen lassen. Mehl dazugeben und alles gut verrühren. Eier einzeln unterrühren bis alles schön schaumig ist. Teig fassen. Silikonmuffinformchen mit Öl ausstreichen und Teig einfüllen. In den Tiefkühler geben und gut durchfrieren lassen. Bei 200°C Ober/Unterhitze zirka 15-16 Minuten backen. Die Küchlein sind fertig, wenn in der Mitte ein “Auge” sichtbar wird. Vorsichtig aus dem Förmchen lösen und sofort anrichten.



Ich habe Euch ein Foto von dem “Auge” gemacht. Es sieht wirklich wie ein Auge aus. Wenn das Küchlein so aussieht, ist der Kern noch flüssig. Ihr könnt die Küchlein wirklich schon Tage, sogar bis zu zwei Wochen vorher vorbereiten. Bei Bedarf einfach aus dem Tiefkühler nehmen und in 15 Minuten hat man ein himmlisches Dessert!



Ich habe einen Fruchtspiegel aus Himbeeren dazu gemacht. Jede Art von Frucht passt dazu, aber für mich gehören Schokoküchlein und Himbeeren irgendwie zusammen.

Himmbeersauce

100 g Himbeeren
Saft einer halben Zitrone
2 EL Himbeersirup/saft
3 EL Wasser

Alle Zutaten in einen Topf geben und zirka 5 Minuten einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Sollte die Himbeersauce zu dünn sein, könnt ihr sie mit etwas Stärke eindicken.





Also ich bin mir sicher, dass Ihr mit diesem Dessert Eure Mama glücklich macht.