Schokoladenküchlein aus dem Weck-Glas



Zutaten Teig

- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 4 Eier
- 80 g geriebene Zartbitterschokolade 85 %
- 90 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zwiebackbrösel
- Prise Salz

Außerdem

- Butter und Zwiebackbrösel für die Weck-Gläschen
- Puderzucker

Zubereitung

- Butter, Zucker und das Eigelb cremig aufschlagen.
- Zartbitterschokolade, Mandeln und Zwiebackbrösel unterrühren.
- Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen und unter den Teig unterheben.
- Weck-Gläschen inklusive der Deckel ausbuttern und mit den Zwiebackbröseln ausstreuen.
- Die Gläschen anschließen füllen und verschließen. Tipp: Mit einem Spritzbeutel klappt das perfekt.
- In einem großen Topf Wasser zum kochen bringen.
- Die Weck-Gläschen in das Wasserbad bei geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen.
- Schokoladenküchlein 5 Minuten Ruhe gönnen dann auf einem Teller stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 7 Mini Weck-Sturzgläser a. 160 ml
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©