



Schokoküchlein



Zutaten (12 Stück)

125 g	Weissmehl
190 g	Zucker
3	Eier
125 g	Butter
155 g	Schwarze Schokolade (Cailler crémant)
2 EL	Kirsch

Zubereiten

Mehl, Zucker und Eier gut vermischen, bis die Masse hell ist. Butter und Schokolade in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Sobald alles geschmolzen ist, Kirsch begeben, verrühren. Anschliessend alles zur vorbereiteten Masse geben, gut vermischen. Nun kann die Masse in eine Muffinform gefüllt werden.

Backen: 20 Minuten bei 180° Grad Umluft, auf der zweituntersten Rille.

Tipp: Muffinform mit Papierförmchen auslegen