

Schokoküchlein mit flüssigem Caramelkern

Ergibt 8 Stück



REZEPT

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

8 Timbale-Förmchen

von je 1dl Inhalt

Wenig Butter und Mehl für die Förmchen

100g Rahmtäfelchen Swiss Whisky

6 EL Vollrahm

120g Butter

200g dunkle Schokolade, 64% Kakaoanteil

4 Eier

100g Zucker

1 Prise Salz

80g Weissmehl

ZUBEREITUNG

- 1** Caramelkern: Rahmtäfelchen fein hacken, mit dem Rahm bei mittlerer Hitze schmelzen, bis ein cremiges Caramel entsteht. Masse in der warmen Pfanne beiseitestellen.
- 2** Teig: Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade hacken und dazugeben, rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 3** Eier, Zucker und Salz ca. 5 Minuten mit dem Handmixer schaumig schlagen. Butter-Schokoladenmasse darunter-mischen. Mehl dazusieben, sorgfältig darunterziehen.
- 4** 1/2 des Teiges in die vorbereiteten Förmchen füllen, je 1 gehäufte Teelöffel der beiseitegestellten Karamellmasse auf den Teig geben, restlichen Teig darauf verteilen.
- 5** Backen: Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.
- 6** Küchlein in den Förmchen leicht abkühlen lassen, mit einem spitzen Messer den Rand lösen, vorsichtig stürzen und lauwarm servieren.