## <u>Schokotörtchen mit flüssigem</u> Kern



Foto und Rezept von Anna Weidner **Zutaten für 6 Törtchen:**150g Zartbitterkuvertüre
100g Butter
2 Eier
2 Eigelb
30g Zucker
4 EL Mehl

## **Zubereitung:**

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebesen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen. Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8-10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) umd am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.



Fotos Anna Weidner

