



HALBFLÜSSIGER ZOTTER SCHOKOKUCHEN

1. Sechs feuerfeste Förmchen mit einem Fassungsvermögen von ca. 150 ml ausfetten und mehlieren.
2. Die Schokolade zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade und die Butter vollkommen geschmolzen sind, das Mehl und den Zucker nach und nach unterrühren.
3. Danach die Eier mit den zusätzlichen Dottern verquirlen, zur Masse geben und diese glatt rühren. Zuletzt noch etwas Vanille und den Schokolikör unterheben.
4. Den fertigen Teig auf alle 6 Formen aufteilen und für ca. 2 Stunden kaltstellen.
5. Die Küchlein bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backrohr für 8 Min. backen, herausnehmen und für etwa 5 Min. rasten lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und anrichten.
Dazu empfehlen wir Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen.

GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDELY BRAND & FEINEN ESSIG

www.goelles.at



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 35 Minuten,
exklusive 2 Stunden Kühlzeit



Backrohr vorheizen

FÜR 6 PERSONEN

175 g	Zotter Schokolade (Kakaoanteil 70 %)
25 g	Zotter Schokolade (Kakaoanteil 50 %)
125 g	Butter
60 g	Mehl (Typ 405)
80 g	Staubzucker
3	Eier
3	Dotter
	Vanilleschote
2 cl	Gölles Schokolikör