

Hot Chocolate

ZUTATEN (für 4 Personen):

120 g	Bitterschokolade
80 g	Butter
40 g	Mehl
60 g	Puderzucker
3	Eier

ZUBEREITUNG

Bitterschokolade im heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Zimmerwarme Butter mit dem Mixer cremig schlagen, die Eier hineinschlagen und unter 30 Sekunden unterrühren. Nacheinander Mehl und Puderzucker hinzugeben. Zum Schluss die geschmolzene und etwas abgekühlte Schokolade unterrühren. Teig in Förmchen geben und bei 180 ° C auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen.

