



Flüssiges Schokoladenküchlein trifft prickelnden Schaum

Zutaten (Für 4 Personen):

Butter zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausschwenken
90 g Bitterschokolade
150 g Butter
90 g Kristallzucker
2 Eier
100 g Mehl
4 Eigelbe
300 ml Henkell-Sekt (trocken)
200 g Zucker

Zubereitung:

Zwei Förmchen (oder Weck-Gläser) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausschwenken.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker und die zwei Eier verrühren und unter die Mischung heben. Das Mehl vorsichtig einrühren und die Masse in die Förmchen füllen. Das Ganze für drei Stunden in den Tiefkühler stellen.

Zum Servieren: Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Küchlein 10 Minuten backen. Wenn man den Teig nicht ganz durchbackt, bleibt das Innere flüssig. In der Zwischenzeit die vier Eigelb mit dem kalten Sekt und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Über dem Wasserbad so lange weiterschlagen, bis die Masse dick wird und hochsteigt. Die Kuchen aus der Form stürzen, den leckeren Schaum darübergießen und mit Beeren dekorieren.

Warm oder kalt genießen!