Lava-Herzküchlein

Die schokoladigen Lava-Herzküchlein sind eine süße Rezept-Idee für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 22 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

125 g	Schokolade (70 %)
125 g	Butter
3 Stk.	Eier
50 g	Zucker
25 g	geriebene Mandeln
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die schokoladigen **Lava-Herzküchlein** sind in wenigen Minuten gebacken. Dazu die dunkle Schokolade fein zerhacken. Zusammen mit der Butter über ein heißes Wasserbad schmelzen, verrühren und abkühlen lassen.

2. Die Backformen mit Butter einfetten (Silikonformen muß man nicht einfetten) und den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun die Eidotter mtr dem Zucker schaumig aufschlagen. Die abgekühlte Schokolade und Mandeln unterrühren. Abschließend den steifen Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Die Teigmasse in die Herz-Förmchen füllen und im Ofen zirka 8 Minuten backen. Vorsicht nicht zu lange backen, die Lava-Herzküchlein sollten innen noch flüssig sein. Die Schokoladen-Küchlein vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Silikon Herz-Backform hier bestellen

Tipp