

REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-MALHEUR



SCHOKOLADEN-MALHEUR

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 25 Min.

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakao)
- 100 g weiche Butter
- 2 sehr frische Eier
- 2 sehr frische Eigelb
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 EL Mehl
- Fett und Zucker für die Form
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



3500

ZUBEREITUNG

467

Kcal

pro Portion ca.

8

Gramm

Eiweiß

26

Gramm

Kohlenhydrate

35

Gramm

Fett

1. Schokolade hacken, Butter würfeln, beides über einem heißen Wasserbad schmelzen. Glatt verrühren und etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Eigelb und Zucker dickcremig schlagen. Erst Schokobutter, dann Mehl kurz unterrühren. Masse in 4 gut gefettete und mit Zucker ausgestreute ofenfeste Pastetenförmchen (ø 8 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 6 Minuten backen, bis die Oberfläche fest wird, das Innere aber noch flüssig ist.
3. Schokoladen-Malheur vorsichtig auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt Eiscreme oder Sorbet, z. B. unser [Holundersorbet](#).