



**Gutes für alle.**

## **Schokotörtchen mit flüssigem Kern für etwa 1 Euro pro Person**

### **Zubereitung:**

1. 125 g Edel-Bitterschokolade grob hacken und mit der Butter in einer Edelstahlschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. Die Eier, das Eigelb und den Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterheben, das Mehl darübersieben und verrühren.
3. 4 ofenfeste Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restliche Schokolade grob in Stücke brechen und mittig in den Teig drücken.
4. Die Schokotörtchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) 15–20 Minuten backen. Noch warm servieren.
5. Tipp: Die Schokotörtchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und mit Heidelbeeren und frischer Minze garnieren.

### **Zutatenliste:**

150 g Moser Roth Edel-Bitterschokolade 70 %  
120 g MILSANI Deutsche Markenbutter  
2 GUT BIO Eier  
2 GUT BIO Eigelb  
60 g DIAMANT Raffinade Zucker Feine Körnung  
2 TL GOLDÄHREN Dinkelmehl Type 1050

Portionen: 4  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht

