



Zum Löffeln: Milkschokoladen-Malheur

Description

Erinnert ihr euch an die kürzlich geposteten [Mokka-Coulants](#)? Tja, was soll ich sagen... warme Schokolächlein mit flüssigem Kern kann man nie genug haben. Darum gibt's heute eine Variante mit hellerer Schokolade: ein Milkschokoladen-Malheur! Und die Zubereitung ist sooo einfach: Zehn Minuten rühren und zehn Minuten Backofen sorgen für rund zehn Minuten Hochgenuss.



einfacher Schoko-Nachtisch



schokohimmel.com



schokohimmel.com

flÄ¼ssiger Schokokern



Käsechlein mit Milkschokolade



wie man sieht: Dessert geht immer



warmes Schokokäsechlein

default watermark



[Rezept drucken](#)

Milchschokoladen-Malheur

Schokokäse mit flüssigem Kern

Hier geht's um: Dessert, Nachspeise, Nachtisch

Hauptrolle: Schokolade

Portionen: 4 Personen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL gemahlene Mandeln alternativ Mehl
- 150 g Milkschokolade
- 40 g Butter
- 2 Stückchen Schokolade pro KÄ¼chlein; als Extra-FÄ¼llung; optional

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 200° vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Vier ofenfeste DessertfÄ¼rmchen (je ca. 8 cm Durchmesser) etwas einfetten.
3. Zucker und Eier mischen und mit dem Schneebesen krÄ¼ftig zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Die Mandeln (oder das Mehl) unterÄ¼hren.
4. Schokolade und Butter gemeinsam vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle) und etwas abKÄ¼hlen lassen.
5. Schoko-Masse zum Eier-Mix geben und alles miteinander verrÄ¼hren.
6. Teig zur HÄ¼lfte in die FÄ¼rmchen fÄ¼llen. Je zwei SchokostÄ¼ckchen als zusÄ¼tzliche FÄ¼llung darauf legen. AnschlieÃ¼end mit dem restlichen Teig die FÄ¼rmchen auffÄ¼llen.
7. Die kleinen KÄ¼stlichkeiten 6-7 Minuten backen.
Achtung: Jeder Ofen ist anders. Ich habe sie ca. 10 Minuten drin gelassen. Ihr erkennt an der OberflÄ¼che gut, wie weit die Malheurs sind. Wenn sie brÄ¼unt, aber noch weich ist, ist alles perfekt.
8. Leicht abKÄ¼hlen lassen und noch lauwarm servieren.

Schokohimmlische Randnotizen

- Da die KÄ¼chlein ohne Backpulver sind und nicht sehr stark aufgehen, kann man die FÄ¼rmchen ruhig ordentlich befÄ¼llen und muss nicht allzuviel Rand lassen.
- Ihr kÄ¼nnt die KÄ¼chlein zum Servieren auch aus der Form stÄ¼rzen. Ich bin bei sowas aber nicht sehr geschickt und kredenze lieber "direkt aus dem Topf" - so kann jeder lÄ¼ffeln, wie er mag, und es lÄ¼uft nichts (womÄ¼glich ungeplant) auf den Teller.

Tja, nun! Lest die Zutatenliste, schaut euch die Bilder an... ich nehme an, ihr könnt euch ungefähr vorstellen, wie das Schoko-Malheur schmeckt! Ja, süß und schokoladig! Wenn ihr euer Besteck durch die Oberfläche bekommen habt, müsst ihr ab dann nur noch flüssige Schokoladelffen. Es gibt Schlimmeres €€, das kriegt ihr hin!

Wer es nicht ganz so süß mag, macht einfach die [dunkle Variante vom Grill](#). Und wer lieber „richtigen“ Kuchen möchte, probiert vielleicht mal den [Schokokuchen mit Karamellsoße](#).

Habt ein feines Wochenende!

Category

1. Dessert
2. Schokolade

Tags

1. Dessert
2. flüssiger Kern
3. Nachtsch
4. Schokolade

Date Created

30. April 2021

Author

schokohimmel

default watermark