

Zutaten

- 70 g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 70 g Zartbitterschokolade mit 54% Kakaoanteil
- 70 g Butter, im Wasserbad schmelzen
- 3 Eier
- 50 g Zucker, schaumig aufschlagen

Dessert, Kuchen

Schokoladen-Trüffel-Küchlein

Entdecke unser Rezept für köstliche Schokoladen-Trüffel-Küchlein. Lass dich inspirieren und kreiere dein Meisterwerk in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die abgekühlte Butter-Schokoladen-Masse in die aufgeschlagene Eier-Zucker-Masse einrühren. Den Teig in die mehlierten Förmchen (die Menge auf ca. 8 Förmchen aufteilen) füllen. Bei 180 C ca. 10 Minuten backen.
2. Noch 2 Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen stürzen.