

Name: (Rosi Schäfer)

SCHOKOKUCHEN MIT EIS



Zutaten:

Fett

Zucker

100 g Schokolade 70%

100 g Butter

100 g Zucker

30 g Mehl

3 Eier mittelgroß

1 Prise Salz

**3 Messerspitzen Chilipulver (ggf.
auch mehr für scharfe Genießer)**

Anleitung:

6 Maffinförmchen einfetten und mit Zucker bestreuen. Förmchen für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen und erst kurz vor der Verwendung heraus nehmen.

Schokolade grob zerbrechen und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl einrühren und danach die Schokomasse unterheben. Chilipulver hinzufügen.

Teigmasse in die gekühlten Förmchen geben.

Backofen auf 210°C Umluft vorheizen. Küchlein auf mittlerer Einschubleiste ca. 10 min backen.

Zu den Küchlein Vanilleeis servieren.