

**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.**