

Weißer Eierlikör-Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten

Rezept für vier Personen:

Zutaten Küchlein:

100 g weiße Schokolade
60 g Mehl
2 Eier
40 g Zucker
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Abrieb einer Bio-Orange
Gemahlene Vanille

Zutaten dunkle Schokoladensauce:

125 ml Milch
125 ml Sahne
40 g Zucker
100 g Schokolade oder Kuvertüre mit 70 % Kakaoanteil
Himbeeren und gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Für die Schokoladensauce Milch und Sahne aufkochen, vom Herd ziehen und Zucker sowie die dunkle Schokolade darin schmelzen, kalt stellen.

Für die Küchlein die weiße Schokolade schmelzen, am besten auf dem Wasserbad.

Eier, Zucker, Mehl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die etwas abgekühlte weiße Schokolade unterrühren. Mit gemahlener Vanille und Orangenabrieb würzen.

Vier Porzellanförmchen buttern und zuckern. Teig einfüllen. Dann 11 bis 13 Minuten backen, die Backzeit hängt vom Herd ab.

Anrichten: Küchlein stürzen, mit etwas Schokoladensauce, Himbeeren und gehackten Pistazien garnieren.

Die restliche Sauce dazu servieren.

Leser-Tipp

Für die Party einfach das Rezept vervielfachen. Man kann die Küchlein dann in den Porzellanförmchen auf das Buffet stellen, die Schokoladensauce daneben. Die Küchlein schmecken nämlich heiß, lauwarm, aber auch kalt.



[Link zum Rezept: Weißer Eierlikör-Schokoküchlein mit flüssigem Kern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de