

Goldschatz mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Für 2 Personen:

50 g beste dunkle Schokolade (> 60% Kakao)

50 g beste Butter

20 g Zucker (etwa ein EL)

1 Ei

1 Eidotter

3 g Mehl (etwa 1 TL)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zwei Förmchen, am besten aus Silikon, gut einfetten und mehlen. Butter und Schokolade im Wasserbad oder auf sehr kleiner Flamme schmelzen und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Dann Ei, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung dickflüssig und hell wird. Eine Küchenmaschine ist hierfür nicht so gut geeignet, dann wird die Masse leicht zu fest, zuviel Luft wird eingeschlagen und es kann passieren, dass der Kuchen später zu sehr aufgeht und platzt.

Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Masse langsam in die Eiermasse gießen, dabei gründlich mit dem Schneebesen einrühren. Das Mehl durch ein Sieb hinzugeben und darunterheben.

Die Masse in die Förmchen verteilen und im Kühlschrank aufbewahren, bis kurz vor dem Fertigstellen.

Den Ofen auf 200 - 230 Grad vorheizen, die Förmchen hineingeben und ca. 3 Minuten backen. Dann vorsichtig eine kleine Kuhle mit einem Löffelchen machen (da kommt später VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rein). Weitere 3 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 1 Minute ruhen lassen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Förmchen nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Mitte füllen und mit dem zuvor herausgenommenen Kuchen aus der Mitte bestreuen (gut klein zerbröseln).

[Link zum Rezept: Goldschatz mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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