

Schokolade Küchlein mit flüssigem Lindor Kern

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten / 1 Stunde vor dem Backen in den Kühlschrank
Für 6- 8 ofenfeste Förmchen

Zutaten:

200g	dunkle Schokolade
150g	Butter
5	Eier
100g	Zucker
2 Prisen	Salz
60g	Mehl
30g	Maizena
6-8	Lindor Kugeln



Zubereitung

1. Dunkle Schokolade in Stücken und Butter in den Mixtopf geben und **4 Min. / 40 Grad / Stufe 2** schmelzen.
2. Eier begeben und **5 Sek. / Stufe 3** mischen.
3. Alle restlichen Zutaten begeben und **20 Sek. / Stufe 3** mischen. Kurz mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals **10 Sek. / Stufe 3**.
4. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Je eine Lindor Kugel in die Mitte der Masse drücken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank tun. (Oder auch länger, bis man sie backt).
5. Backen: ca. **15 -17 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens**. Küchlein herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und lauwarm servieren. In der Mitte des Küchleins sollte die Lindor Kugel schmelzen.

TIPP

Küchlein mit einer Vanilleglace servieren.

Wer keine Zeit verlieren möchte und es gleich nach dem Backen essen will, muss diese Küchlein nur **12-14 Min. backen**.

