



Tip

Die Küchlein noch warm servieren.



Die Küchlein mit flüssigem Kern aus Schokolade sind der Klassiker unter den Schokoladenkuchen.

Caotina®

Küchlein mit flüssigem Kern



Für 4 Stück



Zubereiten
15 Minuten



Backen
15–20 Minuten



Für 4 ofenfeste Gläser
oder Tassen à je 1 ½ dl

Du brauchst ...

Küchlein

3 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Caotina Original
Pulver
100 g Butter, flüssig,
ausgekühlt
100 g Mehl
¼ TL Backpulver

Verzierung

100 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker
einige Beeren (z. B.
Himbeeren,
Erdbeeren,
Heidelbeeren)

So einfach geht's:

Küchlein

- ♥ Eier, Zucker und Salz mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät rühren, bis die Masse heller ist.
- ♥ Caotina Original und Butter darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, beigegeben, glatt rühren.
- ♥ Masse in die Förmchen füllen, auf ein Blech stellen.
- ♥ Backen: 15–20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Verzierung

- ♥ Crème fraîche und Puderzucker verrühren, auf die Caotina-Küchlein verteilen, mit Beeren verzieren.