



ROTCHRÜZER KOCHLÖFFEL

MOELLEUX AU CHOCOLAT (Andenken Klubreise nach Montreux 2006)

Zutaten:

500 gr Schokolade

500 gr Butter

450 gr Zucker

7 Eier

150 gr Mehl

Schokolade schmelzen

Den Zucker und die Butter vermischen

Nach und nach die geschmolzene Schokolade dazugeben.

Die Eier hinzugeben und dann das Mehl.

Backen :

6 bis 10 min. bei 200 °C je nach Grösse

Der Kern muss flüssig bleiben!

Die Küchli waren wie so kleine Muffins – evtl. eignet sich so ein Blech

EN GUETE !!!

6.12.2006 / Esther Unruh