



Schoko-Mandel-Küchlein

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Eier	2 St.
Puderzucker	80 g
Salz	
Vanille Zucker	1 TL
Mandeln, gemahlen	40 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Kakaopulver	2 EL
Butter	1 EL
saure Sahne	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Tasse

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasser schmelzen.

2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Puderzucker, Salz und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren und unter die flüssige Schokolade ziehen.

3. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Mandeln, Mehl und Kakao unter den Eischnee heben. 4–6 ofenfeste Tassen mit Butter einfetten. Zuerst den Schoko-Eischnee, dann die Schokocreme in die Form geben und mit Eischnee bedeckt im Ofen ca. 25 Min. backen. Schoko-Mandel-Küchlein heiß oder kalt mit einem Klecks saurer Sahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	423 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g