

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

KLEINE SCHOKOLADEKUCHEN

ZUTATEN

5 Eier	1 Pkg. Vanillezucker
90g Zartbitterschokolade	1 Prise Salz
150g weiche Butter	160g Weizenmehl
160g Zucker	½ Pkg. Backpulver

UND SO GEHT'S:

1. Eier trennen, den Dotter beiseite stellen und das Eiklar zu Schnee schlagen.
2. Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
3. Zucker, Dotter, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Schokolade-Butter-Mischung unterheben.
4. Mehl sieben, mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren. Eischnee unterheben.
5. Masse vorsichtig in beliebige Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

DENISE' TIPP

Ein Stück Schokolade vor dem Backen in jedes Förmchen drücken.



Denise, 2. Lehrjahr