



# Schokoladen Tassenkuchen von Kueche Winkelried

Mengen für 65 Personen

Wer könnte da widerstehen? Ein warmes Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern - lecker!

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/schokolade-tassenkuchen-10002879/?srsltid=AfmBOoqgnjSyl1IucJAL1oFKcwbeaSwzykx4IpG7q80KA9jXQUfvr8il>

19.5 Stück Eier
19.5 Stück Eigelb
1.17 kg Zucker
19.5 Prise Salz
975 g Schwarze Schokolade    dunkle Schokolade ca. 60%
975 g Butter
975 g Mehl

1. Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
2. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunter rühren.
3. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Schokolade-Küchlein ca. 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 7 Minuten.