

## KOCHCLUB AMUSE GUEULES

### Schmelzende Herzchen

Rezept für 4 Portionen

#### Zutaten:

1	Ei
1	Eigelb
60 gr	Zucker
1 Prise	Salz
50 gr	dunkle Schoggi (s darf au e Bizzli mee syy)
50 gr	Butter
50 gr	Mehl



Nach Belieben: geschlagener Rahm und Früchte zum Garnieren

#### Zubereitung

Ei, Eigelb, Zucker und Salz in eine Schüssel mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell wird

Schoggi und Butter im Wasserbad schmelzen

Alles mischen, der Masse das Mehl beifügen und ebenfalls mischen

Diese Masse in vorbereitete, eingefettete Tassen oder Förmchen einfüllen, diese auf ein Blech stellen, diese wiederum in den Backofen, der auf 180 Grad vorgeheizt ist, stellen und 15 Minuten backen

Herausnehmen, auf einen Teller stürzen, mit Rahm und/oder Früchten garnieren

Warm servieren

Der Gag am Ganzen ist, dass die Schoggi im Innern noch fließt