



Menge 6 Stück



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## SCHOKO-KAFFEE-KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

Ein heißer Schokoladentraum mit flüssigem Kern - besonders köstlich mit Vanilleeis!



### Zutaten

85 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
85 g	Butter
2 TL	Instant-Kaffee
3	Eier (Größe M)
100 g	Diamant Brauner Zucker
50 g	Mehl
15 g	echter Kakao (gesiebt)
1 Prise	Salz

### Zubereitung

1. Schokolade hacken, zusammen mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kaffee im Mörser fein zerreiben.
2. Eier mit Diamant Brauner Zucker schaumig schlagen. Schokomasse unter Rühren dazugeben, zuletzt Kaffee, Mehl, Kakao und Salz unterrühren.
3. 6 Mulden einer Muffinform gut einfetten und Teig darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–13 Minuten backen.
5. Tipps: - Je kürzer die Backzeit, desto flüssiger der Kern. Wer den Kern also gerne richtig flüssig mag, nimmt die Küchlein nach 10–11 Minuten aus dem Ofen. - Den Backofen während des Backens nicht öffnen, da die Küchlein sonst zusammenfallen. - Um die Küchlein nach dem Backen gut aus der Form nehmen zu können, gibt es einen Trick: In jede eingefettete Muffinform 2 Streifen Backpapier gekreuzt unten reinlegen, die Enden oben herausgucken lassen und darauf den Teig verteilen. Nach dem Backen einfach an den Streifen herausheben. - Besonders gut schmecken die Küchlein mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Schlagsahne!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.