

# Lauwarmes Schoko-Tonkabohnen-Küchlein mit flüssigem Kern

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoküchlein:**

1 Tonka Bohne	30 g Butter	4 Eier
170 g Zartbitterschokolade (70%)	30 g Mehl	1 Prise Salz
Puderzucker	Kakao	

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoküchlein die Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen.

Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Die Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Das Mehl hinzufügen.

Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Die Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen. Die Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden.

Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und neun Minuten in den bereits vorgeheizten Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen.

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker und Kakaopulver garnieren und servieren.

Alexandre Bidault am 21. April 2016