




Caramel-Schokolade-Küchlein

 20 Min. + 18 Min. backen

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1¼ dl, gefettet und bemehlt

100 g **dunkle Schokolade**
(64 % Kakao)

100 g **Butter**

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, mit der Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

3 **frische Eier**

120 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Geschmolzene Schokolade unter die Eimasse rühren.

100 g **Mehl**

4 TL **Crème de caramel au
beurre salé** oder Dulce de Leche
(siehe Tipp und Hinweis)

Mehl daruntermischen, in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Je 1 gehäuften TL Caramel auf die nassen Hände geben, zu einer Kugel formen, in die Mitte der Küchlein geben, etwas eindrücken, mit wenig Teig bedecken. Förmchen auf ein Blech stellen.

Kakaopulver zum Bestäuben

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, ca. 3 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen stürzen, mit Kakaopulver bestäuben.



Tipp: Caramelcreme im Kühlschrank aufbewahren, so lässt sie sich besser abstechen und formen.

Hinweis: Crème de caramel au beurre salé und Dulce de Leche sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Sie können auch den Caramel au beurre salé (siehe Rezept Seite 2) verwenden.

Portion (¼): 791 kcal, F 49g, Kh 75g, E 10g



Caramel au beurre salé

 20 Min.  glutenfrei

Für 2 Gläser von je ca. 1½ dl

200 g Zucker	Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Fleur de Sel begeben, unter Rühren schmelzen.
3 EL Wasser	
100 g Butter	
½ TL Fleur de Sel	

2 dl Vollrahm	Rahm dazugiessen, mit einem Schwingbesen unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Caramel heiss in die sauberen, vorgewärmten Gläser giessen, sofort verschliessen.
---------------	---

Tipp: Caramel au beurre salé schmeckt auch als Aufstrich auf Zopf oder Gipfeli sowie als Füllung für Crêpes herrlich.

Haltbarkeit: dunkel bei Raumtemperatur ca. 1 Monat. Einmal geöffnet, Caramel au beurre salé rasch konsumieren.

100 g: 765 kcal, F 54 g, Kh 69 g, E 2 g