WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Exquisites Dessert

Schoggi-Himbeer-Fondants

150 g Schokolade · 6 Förmchen à ca. 125 ml

200 °C Ober-/Unterhitze · 10–13 Min.

Zutaten

150 g dunkle Schokolade
100 g Butter plus etwas für die Förmchen
Kakaopulver zum Ausstäuben
3 Eier
65 g Zucker
35 g Mehl
1 Prise Salz
18 frische Himbeeren

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sechs ofenfeste Förmchen ausbuttern und mit Kakao ausstäuben. Schokolade mit Butter bei kleiner Hitze schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Schokoladenbutter einrühren, Mehl unterheben. Förmchen halb füllen, je 2 Himbeeren hineinsetzen und mit dem restlichen Teig bedecken.

3. 10–13 Minuten backen, bis der Rand fest ist und die Mitte bei leichtem Rütteln noch etwas nachgibt. 2 Minuten ruhen lassen und in den Förmchen mit den übrigen Himbeeren servieren.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau