



# KAFFEE-SCHOKO KÜCHLEIN

## ZUTATEN

- 100 g** Schokolade
- 10 g** Instantkaffee  
(4 geh. TL)
- 100 g** Butter
- 160 g** Rohrzucker
- 4** Eier
- 1** Espresso
- 100 g** Mehl

## Kaffee-Schokorahm

- 100 g** Kaffeeschokolade
- 2 TL** Instantkaffee
- 100 g** Schokoladenpulver
- 500 g** Vollrahm kalt

## ZUEREITUNG

- Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Schokolade und Instantkaffee in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 8 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Butter zugeben und 4 Min. / 50 ° / 2 schmelzen
- Rohrzucker, Eier und Espresso begeben und 10 Sek. / Stufe 3 mischen
- Mehl begeben und alles erneut 10 Sek. / Stufe 3 mischen
- In 12 kleine, ausgebutterte Weckgläser füllen und für 20-25 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

## KAFFEE-SCHOKORAHM

- Schokolade, Instantkaffee und Schokoladenpulver in den Mixtopf geben und 10 SEK. / Stufe 8 pulverisieren, mit dem Spatel nach unten schieben
- Vollrahm begeben und 30 Sek. / Stufe 6 aufschlagen
- In einen Spritzsack geben und vor dem Servieren auf den Küchlein verteilen.