



TIPP

DIE KÜCHLEIN NOCH WARM SERVIEREN.



DIE KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN AUS SCHOKOLADE SIND DER KLASSIKER  
UNTER DEN SCHOKOLADENKUCHEN.

# Caotina® KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN



Für 4 Stück



Zubereiten  
15 Minuten



Backen  
15-20 Minuten



Für 4 ofenfeste Gläser  
oder Tassen à je 1 ½ dl

## DU BRAUCHST ...

### Küchlein

3 Eier  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Caotina Original  
100 g Butter, flüssig,  
ausgekühlt  
100 g Mehl  
¼ TL Backpulver

### Verzierung

100 g Crème fraîche  
1 EL Puderzucker  
einige Beeren (z. B.  
Himbeeren, Erdbeeren,  
Heidelbeeren)

## SO EINFACH GEHT'S:

### Küchlein

- ♥ Eier, Zucker und Salz mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät rühren, bis die Masse heller ist.
- ♥ Caotina Original und Butter darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, begeben, glatt rühren.
- ♥ Masse in die Förmchen füllen, auf ein Blech stellen.
- ♥ Backen: 15 - 20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Verzierung

- ♥ Crème fraîche und Puderzucker verrühren, auf die Caotina-Küchlein verteilen, mit Beeren verzieren.



CONSEILS



LE GÂTEAU AU CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT EST UN GRAND CLASSIQUE DU GENRE.

# PETITS GÂTEAUX Caotina® AU CŒUR FONDANT



Pour 4 pièces



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
15-20 minutes



Pour 4 verres ou tasses  
allant au four d'env. 1/2 dl  
chacun(e)

## IL TE FAUT ...

### Petits gâteaux

- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 75 g de Caotina Original
- 100 g de beurre fondu refroidi
- 100 g de farine
- 1/4 cc de levure chimique

### Décoration

- 100 g de crème fraîche
- 1 cs de sucre glace
- Quelques fruits rouges (p. ex. framboises, fraises, myrtilles)

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

### Petits gâteaux

- ♥ Travailler au fouet électrique les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
- ♥ Ajouter la poudre Caotina Original et le beurre. Incorporer la farine et la levure chimique, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser la préparation dans les moules et les déposer sur une plaque.
- ♥ Cuisson: 15 - 20 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer du four et laisser légèrement refroidir.

### Décoration

- ♥ Mélanger la crème fraîche et le sucre glace, en recouvrir les petits gâteaux Caotina puis les orner de fruits rouges.