



### Tip

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 Pulver
- 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, beigegeben, 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.