

# Rezept „süße Schokoküchlein“

## Zutaten:

- ♥ 130 G BUTTER
- ♥ 130 G PUDERZUCKER
- ♥ 130 G MEHL
- ♥ 3 RIPPEN KOCHSCHOKOLAEDA
- ♥ 3 EIER

## Silikon „Magic Winter“

DER GROBE VORTEIL VON SILIKONBACKFORMEN IST, DASS DER TEIG NICHT FESTKLEBT – DIE KÜCHLEIN LASSEN SICH KINDERLEICHT AUS DER FORM LÖSEN!



BASTELIDEE

N°103.609 – REZEPT SCHOKOKÜCHLEIN

# Anleitung:

1. Die Butter klein schneiden und mit dem Puderzucker flaumig schlagen.
2. Die Eier anschließend nacheinander unterrühren.
3. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Masse rühren.
4. Dann vorsichtig das Mehl unterheben.
5. Diese Menge reicht ca. für 3 Silikonformen „Magic Winter“.
6. Ca. 1 – 2 TL Teig in die Formen füllen.
7. Anschließend bei 180° ca. 15 min. backen.
8. Vorsichtig aus der Form lösen und mit Schokoglasur oder warmer Marmelade verzieren.



## BASTELIDEE

N°103.609 - REZEPT SCHOKOKÜCHLEIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: *leicht*



ZEITAUFWAND: *ca. 40 min*

