

## Schoko-Küchlein mit Apfelmuskern

🕒 20 Min. + 3 Std. gefrieren / kühl stellen + 19 Min. backen

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanformen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

<b>100 g Apfelmus</b> <b>1 Päckli Vanillezucker</b> <b>1 TL Zimt</b>	Apfelmus, Vanillezucker und Zimt mischen, in 6 Eiswürfel- formen füllen, ca. 3 Std. gefrieren.
<b>100 g dunkle Schokolade</b> <b>80 g Butter</b>	Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, beides in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
<b>3 frische Eier</b> <b>120 g Zucker</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>1 EL Gin oder Wasser</b>	Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Hand- rührgeräts verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Gin mit der Schokolade darunterühren.
<b>50 g Mehl</b> <b>2 EL Kakaopulver</b> <b>¼ TL Backpulver</b>	Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, darunter- mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, ca. 3 Std. kühl stellen.
	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel je eine kleine Mulde in den Teig drücken. Gefrorene Apfelmuswürfel in die Mulden geben, mit wenig Teig be- decken. Formen auf ein Backblech stellen.
<b>Kakaopulver</b> zum Bestäuben	<b>Backen:</b> ca. 19 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Füllung der Küchlein soll noch flüssig sein. Heraus- nehmen, sorgfältig auf Teller stürzen, mit Kakaopulver bestäuben, sofort servieren.

**Stück:** 386 kcal, F 21g, Kh 40g, E 6g

