

MINI-SCHOGGICHÜECHLI

Für 12-14 Stück

Zutaten:

70 g Zartbitterschokolade

60 g Butter

70 g Zucker

45 g Mehl

1 Ei

Zubereitung:

1. Ein Mini-Muffinblech mit kleinen Papierförmchen auslegen.
2. Schokolade **5 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
3. Butter zugeben und **3 Minuten / 50° / Stufe 2** schmelzen.
4. Zucker, Mehl und Ei hinzufügen und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
5. Allenfalls mit dem Spatel rundherumfahren und nochmals **5 Sekunden / Stufe 4** vermengen.
6. Den Teig in einen Spritzsack füllen und in die Muffinsförmchen verteilen.

Backen: In der unteren Hälfte des auf 170° vorgeheizten Ofens ca. 14-16 Minuten backen