

VANILLEKÜCHLEIN MIT SCHOGGISTÜCKLI

Zutaten für ca.8 Stück:

70 g Butter, in Stücken

100 g Zucker

2 Päckli Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

200 ml Rahm

100 g Mehl

2/3 TL Backpulver

Ca. 100 -120 g Milkschokolade, in nicht allzu kleine Stücke gehackt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Blech-Muffins-Form mit ca.8 Papierbackförmchen belegen.
3. Die Butter, Zucker und den Vanillezucker **1 Minute / Stufe 4** rühren.
4. Die Eier und das Salz zugeben und nochmals **2 Minuten / Stufe 4**
5. Rahm zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4**
6. Mehl und Backpulver zugeben und **10 Sekunden / Stufe 5**
7. Schokoladenstücke ebenfalls in den Mixtopf geben und **6 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf**
8. Die Masse in das Blech mit den Papierförmchen verteilen.

Backen : In der Mitte des auf 170 ° vorgeheizten Ofens ca. 25-30 Minuten.

Info: Die Küchlein gehen nicht (oder kaum) auf. Sie sind eher kompakt und dadurch aber sehr saftig. Die Schokolade «sackt» meistens auf den Boden- das ist aber extrem lecker denn diese «karamellisiert» dadurch ein Bisschen.