



Schweizer Schokoauflauf

6 Portionen

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- etwas Butter für die Formen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Butter-Mix zugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf 6 kleine Porzellan-Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub exakt 13 Min. backen, aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen und direkt auf einen Teller stürzen.