



Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr

### **Schoggi - Gâteau**

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten



#### **Zutaten**

170 Gramm dunkle Schoggi - 70% Kakao-Anteil

170 Gramm Butter

4 Eier

2 Eigelb

70 Gramm Zucker

70 Gramm Mehl

Butter und Mehl für die Förmchen

Zusätzliche Schoggi-Stückli (kommen dann in die Mitte des Kuchleins)

Puderzucker zum Bestäuben

#### **Zubereitung**

Schoggi mit Butter über dem heissen Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelb, Zucker und Mehl verrühren. Schoggi/Buttergemisch begeben und darunterziehen. Teig ca. 1 Std. auskühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Förmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Teig in die Förmchen füllen. Je 3 Schoggi-Stückli in die Mitte drücken. In der Ofenmitte ca. 9 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Kuchlein stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und direkt servieren. **Kuchlein sollte noch leicht warm sein!**