

aus der Rezeptsammlung von Kerners Köche, etwas vereinfacht

## Schoko Cups

für 12 Cups

### Zutaten

65 g weiche Butter, 150 g Zucker, 200 g Zartbitter-Schokoladenkuvertüre, 100 ml Vollmilch, 2 große Eier, 100 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Kakaopulver, 150 g Tiefkühlhimbeeren, 60 ml Sahne, 1 Prise Salz, Deko nach Belieben



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Die Schokoladenkuvertüre fein hacken und in zwei Portionen teilen
3. Die Butter und die Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
4. Die Milch mit der anderen Hälfte des Zuckers und der Hälfte der Schokolade aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und kurz beiseite stellen.
5. Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver sieben und miteinander verrühren.
6. Eier aufschlagen und zu der Buttermasse geben. Mehlmischung auch dazugeben.
7. Die heiße Schokoladenmischung langsam in den Teig einrühren.
8. Auf einem Muffinblech Förmchen in die Ausbuchtungen geben und in jedes Förmchen 4-5 Himbeeren legen.
9. Den Teig in die Förmchen füllen, die Förmchen sollen zu 2/3 gefüllt sein.
10. Die Küchlein bei 160 °C auf der zweitobersten Schiene bei Ober- und Unterhitze 20 -25 Minuten backen. Danach auf einem Gitter abkühlen lassen.
11. Für den Schokoüberzug die Sahne aufkochen und mit der anderen Hälfte der Schokolade vermischen. Mit einem Schneebesen verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Diese Masse in die Förmchen geben.
12. Evtl. mit Zuckergussförmchen, Liebesperlen oder anderer Dekoration verzieren

### Zeitbedarf

Vorbereitung 15 Minuten, Backzeit 25 Minuten, Auskühlen mindestens 1 Stunde