

Kinderleichte Schoggi-Küchlein

Für Kinder ab 8 Jahren

Jüngere Kinder brauchen Hilfe eines Erwachsenen

Du brauchst:

Für 4-5 Schoggi-Küchlein/

100g weiche Butter

100g Zucker

100g dunkle Schokolade

3 Eier

100g Mehl

1 Prise Salz

So geht's:

- Der Ofen auf 200 Grad C vorheizen
- Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben die andere in eine Schüssel
- Butter in der Pfanne schmelzen
- Sobald die Butter geschmolzen ist, Schoko Stücke hineingeben und Deckel drauf-> Hitze ausschalten!!!
- Zur Butter in der Schüssel Zucker und Eier dazugeben



Für 12-14 Schoggi-Küchlein

150g weiche Butter

200g Zucker

200g dunkle Schokolade

4 Eier

100g Mehl

1 Prise Salz



- Die Schüssel in den Spülbecken stellen wenn Kinder am Werk sind-> die Spritzer bleiben am Spülbeckenrand kleben und nicht in der ganzen Küche
- Die Masse Rühren bis sie hell und luftig ist
- Schokolade die in der Pfanne langsam geschmolzen ist umrühren und zur Ei Masse dazu geben
- Mehl und Salz darunter mischen
- Alles in die Förmchen füllen und rein in den Ofen -
>Ofenfeste Förmchen ca. 1 ½ dl oder Muffin Blech
- Nach 12-15 Minuten Garprobe machen die Küchlein sollen innen noch feucht sein, das heisst etwas Teig soll am Holzspieß kleben bleiben
- Küchlein lauwarm oder kalt servieren
- Dazu passt Schlagsahne, Früchte...

Ofentemperatur: 200Grad C

Backzeit: ca. 15 Minuten

