

... > Backen & Süßspeisen > Kuchen




# Moelleux au Chocolat



warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern

★★★★☆ **4.63** (30 Bewertungen)

 **34** Kommentare

 45 Min.  simpel  05.09.2008

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

6



Portionen

4 Ei(er)

2 Eigelb

200 g Zucker

1 EL Zucker

90 g Butter

200 g Schokolade, dunkle, 70 %

100 g Mehl

50 ml Sahne

50 ml Espresso oder starker Kaffee

Puderzucker

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Für die Ganache werden Sahne und Espresso mit 1 EL Zucker in einem Topf erwärmt und 50 g Schokolade darin geschmolzen. Ein Eiswürfelbehälter wird mit dieser Masse befüllt und eingefroren. In der Regel gibt es mehr als 6 Schokoeiswürfel.

Für den Kuchenteig wird die restliche Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad geschmolzen. Die Eier und die Eigelbe werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Die Schoko-Butter-Masse vorsichtig unter die Eimasse rühren, dann das Mehl dazugeben.

Den fertigen Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

6 gefettete Förmchen (8 cm) werden zu 2/3 mit Teig befüllt. In die Mitte einen Schokoeiswürfel drücken und mit Teig verschließen.

Die Küchlein 20 Min. bei 180° backen, auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Der Kern ist flüssig und in Kombination mit Vanilleeis ist das Dessert kaum zu schlagen.

Alternativ kann die Ganache auch mit weißer Schokolade hergestellt werden.

## Rezept von

medusa28

**Weitere Rezepte von medusa28**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

thessyschmit

Hallo, super Rezept. Nur etwas stört mich, es heisst GANACHE, nicht Canache.  
Sorry für die Wortklauberei aber wenn man schon so gute Rezepte postet sollen sie keinen Makel haben.

**Antworten**

---

09.05.2020 07:59

Chefkoch\_Heidi

Vielen Dank für den Hinweis. Ich habe das korrigiert.

Liebe Grüße  
Heidi

Chefkoch.de, Team Rezeptbearbeitung

**Antworten**

---

17.12.2018 12:32

Arnold64

Grooooooses Lob meiner Gäste !!!!

Hat super geklappt.

Ich hatte allerdings etwas wenig Teig. Werde beim nächsten mal 20 %/Portion mehr vorsehen . Ist anzuraten, wenn man etwas gössere "Förmchen" nimmt (zBsp. Kaffeetassen).

VIELEN DANK !!!

**Antworten**

---

18.12.2017 21:16

marion29

Einfach nur genial!

**Antworten**

---

05.09.2017 17:26

Jjck4

sehr lecker! klasse

**Antworten**

---

---

---

20.05.2010 15:13

Christina0311

kann noch keinen Stern vergeben denn ich muss sie noch ausprobieren ;) aber hier mal eine Frage....ich würde die Törtchen gerne zum Dessertprogram unseres Restaurants einführen...hat schon jemand mal probiert sie "vorzubacken" also kürzer und sie dann vielleicht einzufrieren oder sie komplette einzufrieren um sie dann wenn sie bestellt werden zu backen ???

**Antworten**

---

26.05.2010 23:20

medusa28

Hallo Christina,  
leider habe ich keine Erfahrung damit. Bisher habe ich das Dessert immer zeitnah zubereitet.

**Antworten**

---

21.04.2010 17:24

Xeternia

Hallo Medusa,

so ähnlich mache ich meine auch. Allerdings ohne Zucker und Espresso in die Canache. Irgendwie haben mich die halb durch gebackenen Törtchen mit dem flüssigen Teigkern geekelt, da habe ich lange nach so einem Rezept gesucht.

In meinem Rezept werden die Törtchen dann nach dem Einfüllen in den Gefrierschrank gestellt. Lässt sich damit sehr entspannt vorbereiten, eingefrieren und bei Bedarf rausholen und backen. Perfektes Dinner tauglich!

Gruß  
Xeti

**Antworten**

---

22.12.2008 14:22

Stutzi05

Hallo, ich habe solche Küchlein zum ersten Mal gemacht und die waren mega, mega.

Habe in den gefrorenen Kern noch einen Schuß Baileys gegeben.

**Antworten**

---

23.12.2008 18:51

medusa28

Hallo Stutzi,

freut mich das es dir geschmeckt hat. Die Idee mit dem Baileys finde ich klasse und werde sie beim nächsten Mal umsetzen. Gruß Medusa

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

[© 2018](#)



## **QUICKLINKS**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[abnehm rezepte](#), [kräuerbutter rezepte](#), [mexikanisch rezepte](#), [mählknepp rezepte](#),  
[nürnbergbratwurst rezepte](#), [ohne rezepte](#), [quesadillas rezepte](#), [roulade rezepte](#),  
[salatdressing rezepte](#), [seelachsfiletsosse rezepte](#)