

Schokoladen-Flan

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Muffin
Walnuss
Schokolade

175 g Butter
150 g Haushaltsschokolade; klein-
--gehackt
200 g Zucker
50 g Brauner Zucker
4 Eier
1 ts Vanillearoma
1/2 ts Mandelaroma
110 g Weizenmehl
1 tb Kakaopulver
115 g Walnüsse; oder Pecannuesse;
--gehackt

* QUELLE

- Christine McFadden
- Christine France
- Schokolade
- Der zarte Genuss
- erfasst von
- Petra Holzapfel

Den Herd auf 180°C vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Vertiefungen fetten oder entsprechende Papierfoermchen in die Vertiefungen legen. Die Butter mit der Schokolade im Wasserbadtopf oder in einer feuerfesten Schüssel über siedendem Wasser schmelzen. In eine große Rührschüssel geben. Den gesamten Zucker unter die Schokoladenmasse rühren. Nach und nach die Eier untermischen, dann Vanille- und Mandelaroma zugeben. Mehl und Kakaopulver darübersieben und unterziehen. Dann die Walnüsse unteruehren. Die Muffinfoermchen fast bis zum Rand füllen und dann 30-35 Minuten backen, so dass ein Teststäbchen sauber, aber leicht klebrig bleibt.
:5 Minuten stehenlassen und dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.