

Schoko-Softcakes.

 **5 Min.**

Vorbereitung

 **20 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten:

- g Sahne
- g Zartbitterkuvertüre (z.B. Puda)
- TL Butter
- Pck. Vanillinzucker
- EL Speisestärke (z.B. Puda)
- Eigelb (z.B. RespEGGt)
- 1 Prise Salz
- Mini-Laugenbrezeln (Salzgebäck)
- feuerfeste Förmchen à 100 ml

Zubereitung:

- 1** Gib die Sahne in einen kleinen Topf und lass sie auf dem Seitenbrenner vom Grill (oder auf dem Herd) warm werden.
- 2** Währenddessen schneidest du die Kuvertüre in kleine Stücke und gibst sie in die Sahne. Lass sie unter ständigem Rühren schmelzen, du kannst den Topf dabei auch schon vom Grill nehmen.
- 3** Ist die Schoki geschmolzen, rührst du die Butter, Vanillinzucker, Stärke, Eigelb und Salz unter.
- 4** Die verführerische Masse auf 4 kleine Förmchen verteilen.
- 5** Platziere sie auf dem Grill (alternativ in deinem Backofen) und zwar bei mittlerer, indirekter Hitze. Deckel zu und die Cakes 8-10 Min. backen.
- 6** Brezeln grob hacken und über den gebackenen Küchlein verteilen. Alle schnappen sich jetzt einen Löffel und lassen sich die lauwarmen Softcakes direkt aus den Förmchen schmecken.