Flüssiges Schokoladen-Küchlein mit Kupferberg Sekt



Zutaten für 4 Personen

Butter

Semmelbrösel

360 Bitterschokolade

600 g Butter

360 g Kristallzucker

16 Eier

400 g Mehl

16 Eigelb

1200 ml Kupferberg Sekt

800 g Zucker

Anleitung

Zum Nachtisch will man zwischendurch etwas Außergewöhnliches zaubern. Mit diesem Sekt-Rezept haben wir genau das Richtige für dich. Denn das fertige Sekt-Schokoküchlein sieht nicht nur nach 5-Sterne-Küche aus, sondern schmeckt auch so.
So backst du das einmalige Sekt-Dessert: Zwei Förmchen mit zerlassener Butter einfetten und mit Semmelbröseln schwenken. Schokolade und Butter über Dampf schmelzen. Zucker und Eier verrühren und unter die Mischung heben. Mehl einrühren, die Masse in die Formen füllen und für drei Stunden in den Tiefkühler stellen. Backofen vorheizen und die Küchlein bei 220°C zehn Minuten backen. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem kalten Sekt (Empfehlung Kupferberg Trocken) und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Über dem Wasserbad so lange weiter schlagen, bis die Masse dick wird und hochsteigt. Die Kuchen aus der Form stürzen, die schaumige Sekt-Sauce darüber gießen und nach Belieben dekorieren.