



# SCHOKOKÜCHLEIN



25 MIN  
Backen



4 Portionen



254 kcal /  
Portion



Vegetarisch



Lactosefrei

## Zubereitung

1. Eier und Zucker für 2 Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Sonnenblumenöl langsam unterziehen und 2 Minuteniterrühren.
3. FeinTextur und Wasser zugeben und 1 weitere Minuteiterrühren.
4. Die trockenen Zutaten dazusieben und unterheben.
5. Vier Keramikförmchen einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
6. Den Teig auf die Keramikförmchen verteilen und bei 175°C circa. 25 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen backen.

### Unser Tipp:

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit frischem Obst garnieren.

## Zutaten

- 1 Ei, Klasse M
- 65 g Zucker
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL **FeinTextur**
- 2 EL Wasser
- 65 g Weizenmehl (Typ 405)
- 15 g Kakaopulver
- 3 g Backpulver
- 1 Prise Salz