

## Warme Gaumenfreude

---

Heiße Schokotörtchen mit geschmolzenem Werther's Original Karamellkern



[www.werthers-original.at](http://www.werthers-original.at)

### Zutaten

für 6 Personen

- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Butter und etwas Butter für die Förmchen
- 120 g Staubzucker
- 75 g Mehl
- 3 Eier
- 12 Werther's Original Sahnetoffees
- Staubzucker

### Zubereitung

- 1.** Heizen Sie den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vor. Schmelzen Sie die Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- 2.** Verrühren Sie in einer weiteren Schüssel die Eier und geben Sie die Eier in die noch flüssige Schokomasse. Rühren Sie dann das Mehl und den Staubzucker unter.
- 3.** Fetten Sie die Förmchen (alternativ Tassen) und füllen Sie sie zur Hälfte mit dem Teig. In die Mitte zwei Werther's Original Sahnetoffees stecken und den restlichen Teig darüber verteilen.
- 4.** Backen Sie die Küchlein etwa 14 bis 18 Minuten. Herausnehmen und sofort auf die Dessertteller stürzen, mit Staubzucker bestäuben und heiß servieren.

### Tipp

Sie können die Törtchen gut vorbereiten und bis zum Backen im Kühlschrank aufbewahren.