



## Schokoladenkuchen mit Herz und Seele

(flüssiger Inhalt, kräftiges Aroma durch Olivenöl und Rosmarin)

### Zutaten für 6 St. in Muffingröße

150 g dunkle Schokolade (70%)

75 g Castello Zacro Orange

25 Rosmarinnadeln, fein gehackt

60 g Zucker

3 Ei

3 Eigelb

10 g Mehl

Kakao zum bestäuben.

### Zubereitung

6 Förmchen, vorzugsweise aus Silikon, gut einfetten und mehlen.

Olivenöl, Rosmarin und Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad (40°C) oder über kleinster Flamme unter gelegentlichem Umrühren schmelzen.

Ofen auf 240°C (U-/O-hitze, Schiene 2) vorheizen.

Ei, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung dickflüssig und hell wird. Nicht mit einer Küchenmaschine, da sonst der Schaum zu viel Luft enthält und die Küchlein stark aufgehen und platzen könnten.

Die geschmolzene Schokoladenmischung in das Eigemisch rühren, am Schluss das Mehl einsieben und unterziehen. Dann in die Förmchen füllen.

Die Förmchen in den Ofen geben und ca. 6 Minuten ausbacken. Wenn oben eine zusammenhängende Kruste entstanden ist, sind die Küchlein fertig. Ca. 1 Min. ruhen lassen.

Den Kuchen vorsichtig aus den Förmchen nehmen.

(Tipp: Die Förmchen mit einem Handschuh in die linke Hand nehmen und sie beherzt in die rechte Hand in ein Tüchlein kippen.)

Mit Kakao bestäuben und sofort servieren.