

Mandelküchlein mit Himbeerkern

🕒 20 Min. + 3 Std. kühl stellen + 17 Min. backen

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanformen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

100 g weisse Schokolade 80 g Butter	Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, beides in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
3 frische Eier 120 g Zucker 1 Prise Salz 2 EL Amaretto	Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Amaretto mit der Schokolade darunterühren.
60 g gemahlene geschälte Mandeln 50 g Mehl ½ TL Backpulver	Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, ca. 3 Std. kühl stellen.
1 Becher Himbeersorbet (ca. 95 g)	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel je eine kleine Mulde in den Teig drücken. Sorbet mithilfe eines Teelöffels in die Mulden geben, mit wenig Teig bedecken. Formen auf ein Backblech stellen.
	Backen: ca. 17 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Füllung der Küchlein soll noch flüssig sein. Herausnehmen, sorgfältig auf Teller stürzen, sofort servieren.

Stück: 449 kcal, F 26 g, Kh 44 g, E 8 g

