

Kuchen-Schälchen mit Kaffee-Buttercreme

Zubereitung Kuchen-Schälchen

1. Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Schokolade mischen, daruntermischen, in die Förmchen verteilen.

2. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen-Schälchen auf ein Gitter Stürzen, auskühlen.

Zutaten für 8 Personen:

150 g	Butter
110 g	Zucker
1	Prise Salz
3 Stk	Eier
150 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
$\frac{3}{4}$ TL	Backpulver
100 g	Milchschokolade, fein gehackt

Zubereitung Kaffee-Buttercreme

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel ca. 2 Min. rühren. Buttercreme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8mm Durchmesser) geben, in die Kuchen-Schälchen spritzen.

Zutaten für 8 Personen:

100 g	Butter
2 EL	Puderzucker
2 EL	starker Espresso, kalt
$\frac{1}{4}$ TL	Fleur de Sel
8 Stk	Kuchen-Schälchen