Französische Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern vom Grill

Gerade möchte ich mich noch mal kurz ins Wochenende zurück träumen. Zu kleinen Schokoküchlein mit flüssigem Kern vom Grill! Ein perfektes Dessert, wenn man Gäste hat und ein bisschen Eindruck schinden will. Die süßeste Versuchung, seit es Schokoladenkuchen gibt, denn ein Stück Schokoladenkuchen kann die Welt verändern! Die Küchlein lassen sich richtig schnell vorbereiten, ein paar Minuten in den Grill und alle sind begeistert.

Die Butter und Schokolade langsam zusammen im Wasserbad schmelzen, den Zucker dazugeben und umrühren. Danach abwechselnd die Eier und das Mehl unterrühren. Den Teig gebt Ihr nun in Muffin- oder Kuchen-Förmchen und stellt ihn ca. für eine Stunde ins Gefrierfach. Den Grill in dieser Zeit (INDIREKT) auf 180°C vorheizen und nach dieser Zeit die Küchlein im Grill Backen bis sie äußerlich fertiggebacken aussehen.

Nur wenn es sein muss die Törtchen aus den Förmchen lösen, da sie leicht zerbrechen und heiß servieren.

??×

Zutaten

> 400gdunkle Schokolade
> 300gButter
> 300gZucker
> 100gMehl
> 6Eier