

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Scharfe Schoggi-Chüechli dazu heisse Schoggi

100g dunkle Schokolade, 75 % Kakaoanteil

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

1 Pr. Salz

75 g Mehl

½ TL Chiliflakes

2 EL Puderzucker

Dunkle Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Schüssel schmelzen.

Zucker, Eier, Salz und Mehl mit einem Schneebesen gut verrühren. Butter-Schoggimasse und Chiliflakes dazugeben. 6 Muffin-Förmchen buttern, mit Zucker austreuen. Masse verteilen.

Bei 190 Grad 15 Min. backen. Küchlein leicht auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Heisse Schoggi:

5 dl Milch

1 Tafel dunkle Schokolade oder Milkschokolade

1 EL Akazienhonig

Milch auf ca. 80 Grad erhitzen. Schokolade zerbröckeln und unter rühren darin auflösen.

Mit Honig abrunden und heiss servieren.