

Rezept Schoggichiächli

500g Couverture Dunkel 65%

150g Butter

200g Eigelb

300g Zucker

200g Eiweiss

Butter und Couverture schmelzen

Zucker und Eigelb schaumig schlagen

Schoggi begeben

Eiweiss leicht anschlagen und dazu geben

In kleine Förmli à 120g abfüllen

Backen: 200° C 15 Min.