



# Schokoladen-Marquise

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Das „Französische Schokoladen Schmankerl“ für „Schokoholics“, Törtchen mit flüssigem Innenleben

## Zutaten

- Portionsförmchen, ausgebuttert
- 200 g bittere Schokolade
- 250 g Butter
- 160 g Puderzucker
- 100 g gesiebtes Mehl
- 3 Eiweiß
- 2 Cl Cognac oder Rum
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Mehl mit dem Puderzucker mischen, die Schokolade zerkleinern und auf einem Wasserbad schmelzen.

### Schritt2

Die Butter in einer Stielpfanne leicht bräunen und mit der aufgelösten Schokolade verrühren.

### Schritt3

Das Mehl mit dem Puderzucker mischen, zur Masse geben und glatt verrühren.

### Schritt4

Etwas abkühlen lassen und das geschlagene Eiweiß locker unterheben.

### **Schritt5**

In die Förmchen füllen und zunächst ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt6**

Danach die Törtchen in den auf 175 ° C - 180° C für 12 - 15 min. vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt7**

Die Schokoladen-Marquise sollten außen völlig trocken gebacken sein; beim Anschneiden wird der flüssige Kern sichtbar und die Schokolade läuft heraus.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-marquise/>