

## Moelleux au Chocolat

(fir 4 Persounen)

### Wat brauch ech?

- 250 g schwaarz Couverture
- 175 g Botter
- 125 g Pudderzocker
- 5 Eeër
- 75 g Miel

### Preparatioun

1. Schmelz d’Couverture an den Botter zesummen an engem Waasserbued (eng Kasserolle mat waarme Waasser- eng zweet Kasserolle schwëmmt um Waasser).
2. Gëff d’Miel an den Zocker dobäi.
3. Gëff een nom aneren d’Eeër dobäi.
4. Botter d’Formen an fëll se zu  $\frac{3}{4}$  op.
5. Setz se fir 10 bis 12 Minutten (ofhängeg dovun wéi grouss d’ Form ass) bei 180°C an den Uewen.
7. Stierz d’ Gebäck op eng Zerwéit, bestreeën et mat Pudderzocker.



Foto: [https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=moelleux+au+chocolat&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=5xvfjswscz2y6zpogbmzhgj2z#/media/File:Les\\_Acacias\\_Moelleux\\_au\\_chocolat.jpg](https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=moelleux+au+chocolat&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=5xvfjswscz2y6zpogbmzhgj2z#/media/File:Les_Acacias_Moelleux_au_chocolat.jpg)