



FAMILIENTRADITION IM GLAS. GENUSS AUF DEM TELLER.

SPÄTBURGUNDER.
FAMILIE.
LIEBLINGSGERICHTE.



Familie Paetz empfiehlt:

Dagernova Spätburgunder, lieblich



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!



Warmes Schokoküchlein mit weichem Kern

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 30 g Mehl
- etwas Butter für die Förmchen

Zubereitung:

- Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen und kurz abkühlen lassen.
- Eier, Eigelb und Zucker cremig aufschlagen.
- Die Schokoladenmasse unterrühren und anschließend das Mehl vorsichtig unterheben.
- Die Masse in gebutterte Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 8–10 Minuten backen.
- Direkt warm servieren – so bleibt der Kern wunderbar weich und schokoladig.

Unsere Weinempfehlung:

Die saftige Beerenfrucht und feine Süße des **lieblichen Spätburgunders** harmonieren wunderbar mit der intensiven Schokolade. Besonders die Aromen von Kirsche und Cassis ergänzen den warmen, weichen Schokoladenkern – ein perfekter Abschluss für ein gemütliches Essen.



Zum Wein