

# Rezept von Andrea Thielen Schoko-Eier

---

[www.swr.de/lecker-aufs-land/rezept/rezept-von-andrea-thielen-schoko-eier/-/id=8350496/did=19321296/nid=8350496/1uzhecf/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/rezept/rezept-von-andrea-thielen-schoko-eier/-/id=8350496/did=19321296/nid=8350496/1uzhecf/index.html)

Rezept für 6 Personen

## Koch/Köchin:

Andrea Thielen

## Einkaufsliste:

---

Neben den kleinen, gefärbten Wachteleiern machen sich die Schoko-Ostereier besonders gut

12 ausgeblasene Eierschalen

150 g dunkle Schokolade (grob gehackt)  
150 g Butter  
150 g Rohrzucker  
150 g Mehl  
1 TL Vanilleextrakt  
3 EL Kakaopulver  
3 Eier



## Zubereitung:

---

In die 12 Eier ein Loch einstechen, das so groß sein sollte, dass die Tülle eines Spritzbeutels hineinpasst.

Die Eischalen ausspülen und für 30 Minuten in eine Salzlösung legen (100 g Salz auf 1 Liter Wasser).

Anschließend mit klarem Wasser ausspülen und mit kochendem Wasser übergießen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit dem Loch nach auf einer saugfähigen Unterlage abtropfen lassen.

Die Mulden einer Muffinform mit kleinen weißen Trockenbohnen befüllen, so dass die Eierschalen darin stehen können.

1 Teelöffel neutrales Öl in jedes Ei geben, drehen, so dass es sich verteilt und überschüssiges Öl wieder auslaufen lassen.

### Schokoteig:

Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur unter Rühren schmelzen lassen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt schaumig rühren. Die abgekühlte Schokoladen/Buttermischung einrühren.

Mehl und Kakaopulver trocken vermischen und schnell unter den Teig heben.

Den Schokoteig in einen Spritzbeutel geben und die vorbereiteten Eierschalen zu 3/4 befüllen. Mit dem Loch nach oben in die vorbereitete Muffinform stellen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.