

# Thunfischaufstrich & Schokoküchlein

Als ich vor einigen Tagen von der Arbeit nach Hause kam, läutete mein Handy. Es waren Bekannte die sich zum Besuch anmeldeten. Also machte ich sofort einen Blick in den Kühlschrank und sah, dass der Inhalt für eine Jause, wahrscheinlich nicht reichen würde. Einkaufen zu fahren, war kein Thema, weil ich schon müde war und das Haus nicht mehr verlassen wollte. Ich führte eine Bestandsaufnahme meiner Lebensmittel durch. Brot und Gebäck war tiefgefroren, 2 Dosen Thunfisch im Kühlschrank und Backzutaten waren auch ausreichend vorhanden. Nach kurzer Überlegung hatte ich mich für einen Thunfischaufstrich und warme Schokoküchlein entschieden.

## *Thunfischaufstrich*



## **Zutaten:**

2 Dosen Thunfisch in Öl

12 dag Butter

2-3 Essiggurkerl

3 hartgekochte Eier

3 Esslöffel Mayonnaise

Salz

Pfeffer

Senf (ca 1 schwachen Esslöffel)

### **Zubereitung:**

Vom Thunfisch das Öl abgießen, die Essiggurkerl fein schneiden und die geschälten Eier nicht zu fein hacken. Die Butter schaumig rühren und alle Zutaten rasch untermengen.

**Tipp:** Mir persönlich ist es wichtig, Fischkonserven aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei zu kaufen.

---

***Schokoküchlein***



### **Zutaten (12 Stück):**

150 g Schokolade

100 g Butter

Prise Salz

4 Eier

150 g Mehl

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  Pkg. Backpulver

Schokostückchen

### **Zubereitung:**

Schokolade, Butter und eine Prise Salz, über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eidotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, geschmolzene Schokolade dazurühren. Danach Mehl und Backpulver unterrühren, Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Muffinsbackform mit dem dazugehörigen Papier auslegen, mit dem Teig füllen und in die

Mitte ein Stück Schokolade hineindrücken. Bei 180°Grad ,Ober- und Unterhitze ca 17 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

**Tipp:** Die Küchlein schmecken am besten wenn sie noch warm sind, da das Innere noch flüssig ist.

Ich habe sie erst in das Backrohr gegeben, als wir mit der Jause begonnen haben.