Schoko-Rosmarinküchlein mit Glühweinschaum für vier Personen

Für die **Schoko-Rosmarinküchlein mit Glühweinschaum** brauchen Sie:
Topf für Wasserbad bereitstellen,
Ofen auf 230 Grad vorheizen.
50 g 65-prozentige dunkle Schokolade,
25 g Butter,
25 g gutes Olivenöl,
10 bis 12 klein gehackte Rosmarinnadeln,
1 Ei und 1 Eigelb, 20 g Zucker, 1 EL Mehl.

Dunkle Schokolade mit Butter und Olivenöl und Rosmarinnadeln im Wasserbad schmelzen.
Ei und Eigelb mit Zucker in einer Schüssel aufschlagen. Die flüssige Schokolade einrühren und das Mehl locker unterheben und in kleine Förmchen gießen. Im Ofen für ca. 6 Minuten backen.

Für den **Glühweinschaum** im Wasserbad 125 ml Heidelbeerglühwein und 2 Eigelb, 50 g Zucker mit 1 Spritzer Zitronensaft in einer Metallschüssel aufschlagen.

Die Törtchen heiß aus der Form nehmen und mit dem Schaum umgießen.