

## Schneewittchen - Küchlein

Zutaten für: 10 Stück

80	Gramm	Weiche Margarine
40	Gramm	Zucker
2		Eier
40	Gramm	Weißer Schokolade
40	Gramm	Dunkle Schokolade
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Sauerkirschen
		Papierbackförmchen

### Anleitung:

Die Margarine schaumig schlagen, Zucker und Eier einzeln unterrühren. Die Schokoladen getrennt im Wasserbad schmelzen, Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zum Teig geben. Dann Teig in zwei Hälften teilen. In die erste Hälfte die weiße Schokolade mischen, in die zweite Hälfte die dunkle Schokolade rühren. Den dunklen Teig in die Förmchen verteilen, den hellen Teig darüber geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen, etwas eindrücken. Die Förmchen auf das Backblech setzen und bei 200C ca.20 Minuten backen