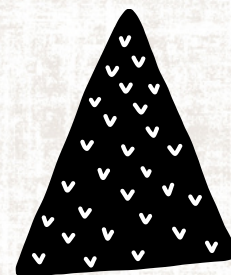


HO  
HO  
HO



HO  
HO  
HO







VerbraucherService  
Bayern im KDFB e.V.

# *Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern*

## *Zutaten für 8 Küchlein:*

*150 g Schokolade*

*150 g Butter*

*80 g Zucker*

*30 g Mehl*

*3 Eier, geschlagen*







# Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern

## Zubereitung:

Schokolade, Butter und Zucker im Wasserbad schmelzen lassen. Das Mehl dazu geben und alles gut verrühren. Zum Schluss die geschlagenen Eier dazu geben.

Den Teig in Portionsförmchen, z. B. kleine Kerzengläser, füllen und bei 200 °C ca. 10-12 Minuten im Backofen garen. Vorsichtig auf Teller stürzen.

Die Außenhülle des Kuchleins ist fest und das Innere ist wunderbar weich zerlaufend.

