

24

HO
HO
HO

HO
HO
HO



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 Küchleins ist fest und das Innere ist wunderbar weich zerlaufend.

