Warmer Schokoladenkuchen



Zutaten:

Teig:
100 g Zartbitter Kuvertüre
100 g Butter
2 Eier
80 g Zucker
40 g Mehl
3 g Backpulver
5 g Kakaopulver

Zubereitung:
Die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und mit der flüssigen Butter vermischen.
Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und mit allen anderen Zutaten zu der Eiermasse geben und verrühren.
In gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und bei 170 °C etwa 9 Minuten backen.
Der Schokoladenkuchen sollte in der Mitte noch leicht flüssig sein.

Info:
Der Kuchen auf dem Foto wurde angerichtet mit etwas Obstsalat und einer Vanillesauce die „angereichert“ wurde mit etwas weißem Portwein.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Erich Jahnke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de