Rezept

Moelleux au chocolat – lauwarmer Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Moelleux au chocolat – lauwarmer Schokoladenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

- **125 g** Bitterschokolade
- **4** Eier
- **60 g** Mehl
- **8** Schälchen oder kleine Kaffeetassen (ca. 125 ml)
- **125 g** Butter
- **125 g** Zucker
- Butter für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter stetigem Rühren schmelzen, dann beiseitestellen.

2. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Anschließend unter die Schokoladenbutter ziehen und dann vorsichtig das Mehl untermengen.

3. Den Schokoladenteig in gebutterte Schälchen oder kleine Tassen geben und für ca. 10 Min. im Ofen backen. Der Kuchen soll innen noch flüssig sein. Warm servieren!