Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Warme Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Warme Schokoladenkuchen, am 02.05.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade (Kakaoanteil mindestens 70 %)
2	Eier (Größe L)
	Mark von ½ Vanilleschote
1 gehäufter EL	Mehl
60 g	Butter
1 EL	Orangenlikör (nach Belieben)
1	Eigelb (Größe L)
50 g	Zucker
	Butter und Zucker für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FÖRMCHEN (À CA. 150 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in Stücken in eine Schüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen, gelegentlich durchrühren; nach Belieben jetzt den Likör unterrühren. Schüssel vom Topf nehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Förmchen dünn mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen, überschüssigen Zucker herausschütteln. Eier, Eigelb, Vanillemark und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts dick und cremig weiß aufschlagen – das kann gut 8-10 Min. dauern; die Masse sollte richtig Volumen gewinnen, fluffig und fast so fest wie Eischnee sein.

3. Lauwarme Schokolade zur Eiercreme gießen und vorsichtig mit einem Teigheber in kreisenden Bewegungen gründlich unter die Eiermasse heben. Schokoladencreme in die Förmchen füllen. (Diese nicht ganz voll machen!) In den Ofen stellen (Mitte) und 12-14 Min. backen. Die Törtchen sollten etwa 1 cm hoch aufgehen, außen eine leichte, feste Kruste bilden, innen aber noch cremig, flüssig sein. Aus dem Ofen nehmen, am besten in den Förmchen auf Teller stellen und sofort servieren.