

## Rezept

# Kleine Schokokuchen mit Zabaione

Ein Rezept von Kleine Schokokuchen mit Zabaione, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Zartbitterschokolade	<b>100 g</b> Butter
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>50 g</b> Mehl
Butter und Mehl für die Förmchen oder Gläser	<b>2</b> sehr frische Eier (Größe M)
<b>2</b> sehr frische Eigelb (Größe M)	<b>2 1/2 EL</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Zimtpulver	<b>150 ml</b> Marsala, Prosecco oder fruchtiger Weißwein

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Erst mal brauchen wir sechs Förmchen (je etwa 200 ml Inhalt) für die Kuchen. Das können kleine Flan- oder Auflaufformen oder auch hitzefeste Gläser wie Einweckgläser oder hitzefeste Tassen sein. Förmchen mit Butter ausstreichen. Dann mit Mehl ausstäuben: Dazu 1 TL Mehl in jedes Förmchen löffeln und dieses so lange nach allen Seiten drehen, bis das Mehl überall haftet. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).
2. Für den Kuchen die Schokolade in Stücke brechen, die Butter würfeln. Beides zusammen in eine kleine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei immer mal wieder durchrühren.
3. Wenn die Mischung geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Das Wasser aber noch nicht wegschütten, wir brauchen es später für die Zabaione.
4. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Schokobutter nach und nach einfließen lassen und gut unterrühren. Das Mehl darübersieben und zügig untermischen.
5. Die Schokoladenmasse in den Förmchen verteilen. In den Ofen (Mitte) stellen und etwa 15 Minuten backen. Die Kuchen sollen innen noch einen flüssigen Kern behalten.
6. Zeit für die Zabaione: Eier, Eigelbe, Zucker und Zimt in eine Metallschüssel mit rund gewölbtem Boden geben und alles schaumig schlagen (ebenfalls mit dem Handrührgerät). Den Marsala, Prosecco oder Weißwein untermischen.

7. Die Schüssel in den Topf hängen und die Schaummasse im heißen Wasserbad 5-10 Minuten kräftig aufschlagen, bis sie dicker wird und schön luftig ist.
- 
8. Schokokuchen aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten stehen lassen. Dann mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und ganz vorsichtig auf Teller gleiten lassen. Die Zabaione rundherum gießen. Gleich servieren.