

## Rezept

# Mi-cuit au chocolat mit Überraschung

Ein Rezept von Mi-cuit au chocolat mit Überraschung, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade (mind. 65 % Kakaoanteil)	<b>100 g</b> Butter
<b>3</b> Eier (M)	<b>40 g</b> hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Musovado)
<b>2 EL</b> Vanillezucker	<b>1 großzügige Prise</b> feines Meersalz
<b>40 g</b> Mehl	<b>ca. 50 g</b> cremige Erdnussbutter
Kakaopulver oder Puderzucker zum Bestäuben	ofenfeste Förmchen (je 100-120 ml)
Butter für die Förmchen	optional Eiscreme oder Schlagsahne zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 5-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180) vorheizen. Förmchen großzügig mit Butter einfetten. Schokolade hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Butter schmelzen und aufschäumen lassen, über die Schokolade gießen und kurz stehen lassen, dann beides glatt rühren und kurz abkühlen lassen.
2. Eier, Rohr- und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mind. 3 Min. auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Masse cremig ist und sich im Volumen verdoppelt hat. Salz und Schokoladenbutter dazugeben und mit einem Gummispatel behutsam, aber gründlich unterheben. Mehl darübersieben und ebenfalls unterheben. Die Förmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen, dann je 1 TL Erdnussbutter in die Mitte geben und mit Teig abschließen (bis gut einen Fingerbreit unter den Rand).
3. Mi-cuit im Ofen (Mitte) backen: Sie sind perfekt, wenn der Kern noch nicht durchgebacken ist, je nach Förmchen dauert das 9-12 Min. Herausnehmen, mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Möchte man sie stürzen, dann 2-3 Min. stehen lassen, mit einem Messer am Rand entlang fahren und beherrscht auf einen Teller stürzen. Wer mag, serviert noch Eiscreme oder Schlagsahne dazu.