

Rezept

Mini-Schokokuchen

Ein Rezept von Mini-Schokokuchen, am 30.05.2023

Zutaten

150 g Zartbitter-Schokolade	80 g Butter + etwas mehr für die Form
1 kräftige Prise Salz	4 Eier (Größe M)
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Mehl	150 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
200 g Sahne	2 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze fein abgeriebene Bio-Zitronen- oder Orangenschale	1 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Für die Kuchen Schokolade in Stücke brechen, Butter würfeln. Beides in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze vorsichtig schmelzen. Salz unterrühren.
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: 200 Grad Umluft). Eine Muffinform mit 6 Mulden gut mit Butter einfetten.
3. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Die Schokobutter nach und nach unterschlagen, zum Schluss das Mehl sieben und kurz, aber gründlich unterheben. Den Teig in die Vertiefungen der Form füllen und in den Ofen (Mitte) schieben. Schokokuchen etwa 12 Minuten backen. Kurz stehen lassen.
4. Inzwischen für die Kirschsahne die Kirschen im Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Kirschen mit der Zitronen- oder Orangenschale und Crème fraîche unterheben.
5. Schokokuchen mit der Messerspitze vom Rand der Form lösen, herausheben und auf Teller setzen. Mit der Kirschsahne garnieren und lauwarm servieren.