Rezept

Mini-Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Mini-Schokoladenkuchen, am 25.04.2024

Zutaten

150 g	Zartbitterschokolade
1 Prise	Salz
100 g	brauner Zucker
75 g	Mehl
100 g	Zartbitterkuvertüre
4 Größe M	Eier
150 g	weiche Butter
75 g	gemahlene Mandeln
1/2 TL	Backpulver
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ab und zu umrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt. Die Schokolade aus dem Wasserbad heben und lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann die Schokolade dazugeben. Die Mandeln mit dem Mehl und dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee mit dem Schneebesen behutsam unterheben.

3. Die Masse in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und ganz abkühlen lassen. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. In Streifen auf die Kuchen laufen lassen und vollkommen trocknen lassen.