

Rezept

# Moelleux au chocolat – lauwarmer Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Moelleux au chocolat – lauwarmer Schokoladenkuchen, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>125 g</b> Bitterschokolade	<b>125 g</b> Butter
<b>4</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>60 g</b> Mehl	Butter für die Formen
<b>8</b> Schälchen oder kleine Kaffeetassen (ca. 125 ml)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter stetigem Rühren schmelzen, dann beiseitestellen.

---

2. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Anschließend unter die Schokoladenbutter ziehen und dann vorsichtig das Mehl untermengen.

---

3. Den Schokoladenteig in gebutterte Schälchen oder kleine Tassen geben und für ca. 10 Min. im Ofen backen. Der Kuchen soll innen noch flüssig sein. Warm servieren!