



CHEFKOCH.DE

## Schokolade - Kuchen mit flüssigem Kern á la Italia

Butter und Schokolade über Wasserdampf verflüssigen. Anschließend mit den Eiern und Kristallzucker schlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen.

In kleine, gefettete Formen (ca. 7,5 cm Durchmesser und ca. 4 cm hoch) ungefähr 7 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 210°C Heißluft backen.

Der Kern bleibt schön flüssig und schmeckt mit frischen Früchten oder Vanilleeis superb. Vorsicht: ein kleiner Kuchen könnte zu wenig sein.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser Christian05

### Zutaten für 4 Portionen:

120 g Butter  
120 g Schokolade  
4 Ei(er)  
154 g Zucker  
68,6 g Mehl  
22,9 g Kakaopulver  
Fett für die Formen

**Verfasser:** kofuma



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser igara



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser samy88



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser lunny88



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser Suki8



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser Bini8



Dieses Bild wurde hochgeladen von CKUser postomiki