

Schokokuchen mit weichem Kern

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

120 G	Butter
120 G	Schokolade
4	Eier
120 G	Zucker
1 PRISE	Salz
60 G	Mehl
1	Schokostück pro Form
	Butter zum befetten der Form
	Zucker oder Semmelbrösel zum bestreuen der Form

Zubereitung

1. Backrohr auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Souffleformen gut einfetten und mit Zucker (oder Semmelbrösel) ausstreuen.
3. Schokolade klein hacken und mit dem Butter in einem Wasserbad schmelzen.
4. Etwas abkühlen lassen.
5. Eier, Zucker, Salz verrühren und geschmolzenen Schoko hinzugeben.
6. Zum Schluss das Mehl unterrühren.
7. Den Teig in die vorbereiteten Souffleformen geben.
8. In die Mitte des Teiges ein Stück Schokolade geben und sodass dieses vollständig mit Teig bedeckt ist.
9. Bei 200° C ca. 15 min backen, je nach Größe und Befüllung der Form.

Wer eine Backprobe machen möchte, darf diese nicht in der Mitte machen, sondern am Rand.

10. Etwas auskühlen lassen.
11. Aus der Form stürzen und noch warm servieren.

SEMINAR
BÄUER
INNEN