

Zutaten

- 130 g Kuvertüre mind. 60%
- 2 Eigelb
- 75 g Butter
- 4 Eiweiß
- 90 g Zucker
- 40g Mehl

Dessert, Kuchen

Warmer Schokoladenkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für warmen Schokoladenkuchen. Perfekt für Schokoladenliebhaber! Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
2. Butter mit Eigelb und der Hälfte des Zuckers aufschlagen.
3. Die geschmolzene Kuvertüre und das Mehl in die Butter einrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Vorsichtig unter die abgekühlte Butter-Kuvertüre-Mischung heben.
5. Kleine feuerfeste Gläschen oder Backförmchen mit Butter und Zucker auskleiden und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für 15 Minuten backen.