

Zutaten

- 70 g Zartbitterschokolade mit 70%
- 70 g Zartbitterschokolade mit 54%
- 70 g Butter
- im Wasserbad schmelzen
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- schaumig rühren
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 6-10 Dessertgläser, gebuttert

Dessert, Kuchen

Weihnachtlich gewürzter Schokoladenkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen weihnachtlich gewürzten Schokoladenkuchen. Jetzt ausprobieren und festliche Stimmung in Ihre Küche bringen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Butter-Schokoladenmischung unter die aufgeschlagenen Eier heben. Gläser zu ¾ mit der Masse befüllen, mindestens 1 Stunde kaltstellen. Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.