



Zutaten

- 125 g Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 20 g Mehl
- 1 Prise Salz

Kuchen, Dessert

Gâteau au Chocolat

Entdecken Sie unser köstliches Gâteau au Chocolat! Perfekt für Schokoladenliebhaber. Jetzt nachbacken und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Kuvertüre und Butter in einem kleinen Topf auf schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Eier, Eigelb, Salz und Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Mehl sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glatt verstreichen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 8 Minuten backen.