

Zutaten

- 150 g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 125 g Butter
- 2 Eier, 2 Eigelb
- 125 g Zucker, 65g Mehl

Kuchen, Dessert

Schokoladenkuchen

Entdecke unser Rezept für einen saftigen Schokoladenkuchen. Einfach nachbacken und genießen! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen und geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl unterheben und in 9 kleine Förmchen aufteilen. Bei 180°C für 10 Minuten im Ofen backen und 2 Minuten ruhen lassen bevor man sie stürzt.