

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Schokokuchen mit flüssigem Kern

für 6 -8 Küchlein

180g Butter - 180 Schokolade - 6 Eier - 230g Zucker - 100g Mehl - 30g Kakaopulver

Backofen auf 210°C vorheizen.

Butter und Schokolade gemeinsam schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Eier und Zucker vermengen und schaumig schlagen.

Beide Massen miteinander vermengen und das Mehl und Kakaopulver unterrühren.

Kleine Formen (ich habe Formen mit 9cm Durchmesser & 6cm Höhe genommen) gut mit Butter einfetten und mit etwas Sesambrösel austreuen.

Nun die Küchlein in den Backofen stellen und zwischen 8 und 11 Minuten backen.

Achtung: wenn die Förmchen kleiner sind, verringert sich ebenfalls die Backzeit! Bei 8 Minuten und meiner Größe waren die Küchlein ziemlich flüssig.

Aus den Förmchen stürzen, mit einer süßen Beilage (Eis, Soße, heiße Früchte) noch warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backzeit: ca. 8-11 Min.

Backofen: 210°C

Guten Appetit und viel Freude beim backen!