

Schokolade-Kuchen mit flüssigen Kern á la Italia

Zubereitungszeit: ca. 20 min

für 12 Personen

360g Butter
360g Schokolade
12 Eier
463g Zucker
206g Mehl
68g Kakaopulver
Fett für die Formen

für 10 Personen

300
300
10
375
165
55

für 7 Personen

210g Butter
210g Schokolade
7 Eier
270g Zucker
120g Mehl
40g Kakaopulver

Butter und Schokolade über Wasserdampf verflüssigen. Anschließend mit den Eiern und Kristallzucker schlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver hinzufügen.

In kleine, gefettete Formen (normale Muffinformen) ungefähr 7 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 210 C Heißluft backen. Die Muffins sind fertig, wenn sie oben aufbrechen.

Der Kern bleibt schön flüssig und schmeckt mit Himbeeren und Vanilleeis einfach genial gut.

