

Traumhafte Desserts: Schokokuchen mit flüssigem Kern



[caption id="attachment_7940" align="center" width="289" caption="Außen samtig weich und innen



cremig warme Schokolade. TRAUMHAFT"]

[/caption]

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten (für 15 Portionen)

- 255 g Schokolade (zartbitter, gute Qualität)
- 255 g Butter
- 255 g Zucker
- 9 Eier
- 135 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- 25 g Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)

Extra:

- Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

- 15 Ringe mit einem Pinsel und der geschmolzenen Butter innen bestreichen. Mit Backpapierstreifen auskleiden.
- Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. In einem Topf die Schokolade mit Butter und Vanillemark schmelzen.
- In der Zwischenzeit Eier, Prise Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem elektrischen Rührgerät ca. 10 Minuten schaumig schlagen.
- Anschließend die flüssige Schokolade und das Mehl unterrühren.
- Den Teig im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen. Dann gleichmäßig in die ausgekleideten Ringe füllen (max. 2/3 hoch). Alternativ kann die Schokomasse auch in gut ausgebutterte Muffinförmchen gefüllt werden. Im Kühlschrank über Nacht kühlen (mindestens 6 Stunden).
- Die Schokoladenküchlein im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 10 Minuten backen. Nach dem Backen sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis. Am besten hausgemacht mit frischem Eigelb und viel Vanille[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]