Flüssiger Schokoladekuchen

Mit diesem Rezept lässt sich jede Naschkatze verführen! Am besten schmeckt der flüssige Schokoladekuchen mit einer Kugel Vanilleeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Schokolade
230 g	Butter
6 Stk.	Eier
300 g	Zucker
140 g	Mehl
2 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Der **Flüssige Schokoladenkuchen** ist ein einfaches und schnelles Rezept. Dazu die Eier und Zucker über Dampf schaumig verrühren bis die zweifache Menge entsteht, danach kalt werden lassen.

2. Anschließend die Butter aufschlagen, Schokolade zerlassen und die flüssige Schokolade unterrühren, beides vermischen. Mehl darunter heben und in kleine Förmchen eingießen.

3. Zum Schluss die Förmchen mit den flüssigen Schokoladenkuchen im Backrohr bei 180°C etwa 10 Minuten backen, herausnehmen mit Staubzucker überstreuen und servieren.

Tipp

Den Flüssigen Schokoladenkuchen kann man auch mit Kokosstreusel statt mit Staubzucker bestreuen.