Moelleux au Chocolat

Das Moelleux au chocolat ist ein fantastischer Minischokokuchen mit flüssigem Kern. Das Rezept für die tolle Nachspeise wird deine Freunde begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 9 min

Gesamtzeit: 24 min

Zutaten

100 g	Kuvertüre (Zartbitterschokolade)
100 g	Kuvertüre (Vollmilchschokolade)
200 g	Butter
6 Stk.	Eier
100 g	Zucker
100 g	Mehl (Type 405)
	Butter (für die Tassen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Moelleux au chocolat** den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kaffee-Tassen mit Butter einfetten.

2. Die Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen.

3. Die Eier und Zucker zirka 3 Minuten mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Schokolade unterrühren und zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben.

4. Schokoladenmasse in die Tassen füllen. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 7-9 Minuten backen.

5. Etwas abkühlen lassen, aus die Tassen stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wenn man nach dem Backen auf die Oberfläche der Moelleux au chocolat drückt, sollte die Decke noch schön nachgeben. Dann ist der innere Schokoladen-Kern noch flüssig. Mit frischen Beeren dekorieren oder mit karamellisiertes Obst garnieren. Auch eine Kugel Vanilleeis passt hervorragend zu diesem Minischokokuchen.