

## 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	<a href="#">Butter</a>
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
100 g	Mehl (Type 405)
	<a href="#">Butter</a> (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.