

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Für 1 Springform von
18 cm Ø
Ergibt 8 Stück

**125 g LE MONDE DU
CACAO Ghana**
unverfälschter Kakaogenuss
aus Afrika, 65% Kakao
125 g Butter
Butter und Mehl für die
Form
3 Eier
2 Eigelb
35 g Zucker
15 g Maisstärke

1 Schokolade brechen. Mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Springformboden mit Backpapier belegen, Ring aufsetzen. Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze, keine Umluft) vorheizen.

2 Eier und Eigelb mit Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer mindestens 10 Minuten zu einer hellen, dicken Crème aufschlagen. Stärke dazusieben. Mit der flüssigen Schokoladenbutter unterziehen. In die vorbereitete Form füllen. In der unteren Ofenhälfte 10–15 Minuten backen. Warm servieren.

TIPP Ob und wie sehr der Schokoladenkuchen innen noch flüssig ist, hängt von nur einigen Minuten mehr oder weniger Backzeit ab. Auch das Alter und die Heizleistung des Backofens spielen eine Rolle. Deshalb gilt: Probieren geht über Studieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 15 Minuten backen

