

# Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zutaten (für 4 kleine Gläser):

100 g Butter

100 g Zartbitter-Schokolade

60 g Zucker

2 Eigelb

2 Eier

25 g Mehl

1 Prise Salz

etwas Butter und Zucker für die Gläser



Zubereitung:

1) Die Butter in einen Kochtopf geben und auf dem Herd schmelzen lassen.

Die Schokolade in Stücken dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen.

Nun den Kochtopf vom Herd nehmen.

2) Zucker, Eigelb, Eier, Mehl und Salz mit einem Schneebesen unterrühren.

3) Vier kleine Gläser mit etwas flüssiger Butter einpinseln und mit Zucker austreuen.

Die Schokoladenmasse in die Gläser füllen und für 30 - 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4) Den Backofen vorheizen auf 180°C Heißluft.

Die Schokoladenkuchen im vorgeheizten Backofen für ca 12 Minuten backen.

Danach gleich warm servieren.