



Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit einer Flasche Spätburgunder Rosé

20-30Min. 2 Personen

Okay, wer kann da schon widerstehen? Wir jedenfalls nicht, wenn uns der süße Duft von Schokoladenkuchen in die Nase steigt. Das Beste ist der noch flüssige Kern. Wie passend, dass es noch eine Flasche Spätburgunder Rosé dazu gibt, die das perfekte Dinner zu einem krönenden Abschluss führt.

Was du von uns bekommst

- 60g Butter ⁷
- 1 Packung Backpulver

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 kleine ofenfeste Schalen
- Backofen mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Schneebesen
- Waage

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal



1. Schalen ausfetten

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die ofenfesten Schalen mit 20g Butter einfetten. Restliche Butter entweder in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen, jedoch nicht bräunen, dann leicht abkühlen lassen.



2. Teig mischen

Die Hälfte des Zuckers mit 2/3 des Kakaos, 130g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 Ei, geschmolzener und leicht abgekühlter Butter und 75ml Milch mithilfe eines Schneebesens zu einem glatten Teig vermengen.



3. Schalen füllen

Den Teig auf die beiden Schalen verteilen und auf ein Backblech stellen. 170ml Wasser mit einem Wasserkocher oder in einem Topf zum Kochen bringen.



4. Mit Kakao bestreuen

Den restlichen Zucker und Kakao gleichmäßig über die zwei Kuchen verteilen. Keine Sorge, es scheint zu viel Zucker zu sein, aber dafür schmeckt es später umso besser.



5. Backen

Jede gefüllte Schale mit je der Hälfte des aufgekochten Wassers auffüllen und die Kuchen ca. 20Min. im Ofen backen bis sie anfangen leichte Blasen zu werfen und aufzugehen. Der Kuchen sollte innen noch leicht flüssig sein.



6. Geduld haben!

Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. auskühlen lassen. Erst dann geht's an's genießen!