

# Kleine Schokokuchen mit flüssigem Kern



 Gesamtzeit  
1 Stunde

 Schwierigkeit  
Mittel

Energie 220 kcal Eiweiß 4.52 g  
Fett 14.8 g Kohlenhydrate 18.6 g

 7/10 ErnährWert

## Zubereitung

- 1** Ofen auf 220 Grad vorheizen, 6 ofenfeste, kleine Förmchen (8cm Durchmesser) großzügig fetten und dünn mit Zucker ausstreuen.
- 2** Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- 3** Margarine mit Zucker cremig mixen, Eier dazugeben und schaumig schlagen. Mehl und Salz mischen, dann esslöffelweise unter die Eiercreme rühren. Flüssige Schokolade unter die Masse rühren, Teig auf die Förmchen verteilen.
- 4** Förmchen auf einem Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und ca. 11 Minuten backen. Der Teig muss oben und am Rand so gerade fest sein.

## Zutaten für 6 Personen

120 g Zartbitterschokolade  
2 EL Margarine  
2 EL Zucker  
2 Eier  
2 EL Mehl  
1 Prise(n) Salz  
Schlagsahne  
Beeren



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)

**5** Förmchen 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf einen Dessertteller stürzen oder aus Kuchen aus dem Förmchen löffeln.

**6** Dazu Beeren und Schlagsahne servieren.

□



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)