

## Schokokuchen mit flüssigem Kern

### Zutaten für 6 - 7 Portionen

200 g gute Schokolade mit 70 % Kakaoanteil  
150 g Butter  
50 g Mehl  
6-7 Eier (je nach Größe)  
90 g Zucker  
Butter zum Ausfetten  
Speiseringe mit 8 cm Durchmesser



In einem Schneekessel die Schokolade und die Butter über Wasserdampf schmelzen. Die Masse darf nicht heißer als 32 Grad werden.

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen.

Das gesiebte Mehl in die Schokolade-Butter-Masse einarbeiten.

Die Schoko-Mehl-Mischung mit dem Schneebesen vorsichtig und langsam unter die aufgeschlagene Eier-Zucker-Masse heben.

Die fertige Masse in eine Frischhaltebox füllen und mindestens über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Bis hierher kann das Rezept auch mehrere Tage im Voraus zubereitet und im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.

Das Backrohr auf 250 Grad Heißluft aufheizen. Die Speiseringe mit Butter einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Masse gleichmäßig auf die Ringe verteilen. Sie sollten etwa 3 cm hoch befüllt sein.

Im Ofen ca. 6 Minuten backen und vorsichtig aus den Ringen lösen.

Heiß mit Früchten oder Vanilleeis servieren.