

Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern

Für 2 Personen

75 g Zartbitterschokoladen-Linsen	50 g weiche Butter	2 Eier
2 Cognacbohnen	3 EL Rohrzucker	2 EL Eierlikör
1 Päck. Vanillezucker	2 EL Weizenmehl	Mehl
1 TL Backpulver	Butter	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufförmchen mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und anschließend in den Kühlschrank stellen. Ein Ei trennen. Das übrige Ei mit dem Eigelb, dem Rohrzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Schokolinsen mit der weichen Butter und dem Mehl unterrühren. Anschließend die Masse in die Auflaufförmchen geben und die Cognacbohnen jeweils in die Mitte der Masse hineinstecken. Das Ganze für etwa elf Minuten in den Backofen geben. Den Eierlikör auf Tellern anrichten, den Schokokuchen auf die Teller stürzen und servieren.

Joachim Herbst am 22. April 2010