

Gebackene Schokolade

Für zwei Personen

50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier	10 g Zucker
50 g Butter	200 ml Sahne	1 EL Kakao
10 g Mehl	1 Vanilleschote	1 Blatt frische Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen.. Die Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen, die Butter dazu geben und ebenfalls schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eines der Eier trennen. Das übrige Ei, das Eigelb, den Zucker und das Vanillemark cremig aufschlagen. Anschließend die Schokobutter unterrühren. Das Mehl darüber sieben und einrühren. Formen ausbuttern, die Masse hineingeben und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schokolade aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hirsch am 13. März 2014