

Schokoladenkuchen

Für 2 Personen

50 g Butter	40 g Zartbitter	Schokolade
2 EL Zucker	2 EL Mehl	2 weiße Schokolade
Mehl, Butter	1 mittlere Ei	1 Eigelb

Butter und Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen.

Währenddessen eine Form (oder Tasse) ausbuttern und mit Mehl ausstreuen.

Zucker zu der Butter und Schokolade geben. Alles gut verrühren. Das Ei dazugeben, das Eigelb ebenfalls und erneut verrühren.

Das Mehl mit in den Topf geben, weiter rühren.

Die Masse nun in die Form füllen und als Kern ein Stück weiße Schokolade in den Teig drücken.

Den Teig 10 Minuten bei 200°C Umluft backen lassen.

Aus dem Ofen nehmen und die Form stürzen.

Steffen Henssler am 12. Dezember 2020