

Warmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren



Zutaten:

240 g feinsten Backzucker
6 Eier
190 g Bitterschokolade
180 g Butter
80 g Mehl
Fett
gemahlene Nüsse
Frische Erdbeeren und andere Früchte Vanilleeis



Zubereitung

Für die Schokokuchen zuerst Zucker und Eier ca. 10 Minuten schaumig schlagen.

Gehackte Kuvertüre mit Butter über Wasserbad schmelzen. Das gesiebte Mehl zur Eimasse geben und die flüssige Kuvertüre untermengen.

Muffin-Förmchen (Durchmesser 8 cm) fetten und mit gemahlene Nüssen bestreuen. Dann den Teig einfüllen (bis 1 cm unter den Rand) und im Kühlschrank zwei Stunden kühlen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Bei 200 Grad im Ofen 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und mit Puderzucker, Erdbeeren und Vanilleeis servieren.