

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Schokolademinze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR EINEN MITTLEREN TORTENRING

200 g Kochschokolade
200 g Butter
200 g Kristallzucker
5 Eier
1 EL Mehl

ZUBEREITUNG DEN SCHOKOLADEKUCHEN

Schokolade brechen und mit der Butter über Wasserdampf schmelzen. Den Zucker einrühren und etwas später auch die verquirlten Eier einschlagen. Das Mehl vorsichtig einsieben und nochmals kurz verrühren.

In einem ausgebutterten Tortenring bei 180° C ca. 25 Minuten backen.

Dieser speckige Kuchen wird am besten lauwarm mit Schokoladesauce serviert.

Wir wünschen
guten Appetit!

