

Schokoladen- Tassenkuchen

So wird's gemacht:

Zutaten:

Für 4 Personen

1 Ei

1 Eigelb

60 g Zucker

1 Prise Salz

50 g dunkle Schokolade

in Stücken

50 g Butter, weich in Stücken

50g Mehl

1. Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
2. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel in nur leicht siedendem Wasserbad schmelzen, glattrühren und darunter rühren.
3. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

Backen: ca. 15 min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen und sofort servieren

