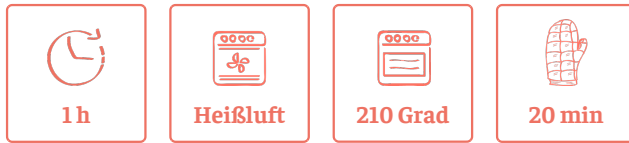


MINI SCHOKOKUCHEN



4.8 bei 18 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Die Butter und Schokolade gemeinsam im Backofen bei 50 Grad schmelzen und danach gut verrühren.
- 3 Eier, Zucker, Mehl und Kakaopulver ebenfalls verrühren und die beiden Massen miteinander vermengen.
- 4 Den Teig in eingefettete Formen oder ein Muffinsblech füllen. (Der Durchmesser der einzelnen Mini Kuchen liegt bei ca 7,5 cm)
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und am besten noch warm genießen.



Zutaten

TEIG

200 g	weiche Butter
200 g	Schokolade
7	Eier
250 g	Zucker
120 g	Weizenmehl
40 g	Backkakaopulver