MINI SCHOKOKUCHEN

4.6 bei 19 Bewertungen

1 h	Heißluft	210 Grad	20 min



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