

## Kuchen Schoko dunkel lauwarm

Rezept für 1 KG

0,241 kg	Eier frisch
0,400 kg	Butter mildgesäuert
0,300 kg	Kuvertüre Schokolade 70%
0,050 kg	Speisestärke
0,009 kg	Zucker - Vanillinzucker

Butter und Eier auf Zimmertemperatur bringen. Beides Miteinander aufschlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen auf Körpertemperatur und unter die Butte-Eimasse Rühren. Abmehlieren, Abschmecken.

In Muffinförmchen geben oder backschalen. 180°C vorgeheizt Backofen Heißluft ca. 12min backen.

**Rezeptarchiv-Marcus Beran**

