

# Warmer Schokoladen-Kuchen

## Für zwei Personen

50 g dunkle Kuvertüre	30 g Puderzucker	25 g Mehl
25 g Zucker	25 g Butter, weich	2 Eier
Butter, weich	Mehl	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Schokoladenkuchen die dunkle Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und jeweils das Eigelb und das Eiweiß getrennt voneinander aufbewahren. In eine Schüssel die zwei Eigelbe und die weiche Butter geben. Das Mehl und 20 Gramm vom Puderzucker ebenfalls in die Schüssel sieben. Die geschmolzene Kuvertüre langsam unterheben. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und in die Masse einarbeiten. Zwei kleine, ofenfeste Formen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Schokoladenmasse einfüllen und zwölf Minuten im Backofen backen.

Andreas Arenz am 24. Mai 2013