



FONDANT AU CHOCOLAT (SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN)

Vorbereitung 5 min; Backzeit 10 min (160°c)

Zutaten für 4 kleine Fondants au chocolat / Schokokuchen mit flüssigem Kern / Lava Kuchen:

50 g Zartbitter Schokolade (Caraibe oder Satilia Noire), 50 g Butter, 1 Ei+ 1 Eigelb, 60 g Zucker, 50 g Mehl, 2 EL Kakao (als kleine hilfe kann man eine kleine Etnao (Schokolade Pralinen) in den Fondant verstecken!)

4 kleine Backformen (6 cm Durchmesser)

- 1- Die Schokolade mit der Butter schmelzen.
- 2- Währenddessen die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit etwas Kakao bestreuen.
- 3- Die Schokolade und die Butter cremig rühren und zwei Minuten abkühlen lassen.
- 4- Ein Ei und ein Eigelb mit dem Zucker schlagen, bis es weiß wird. Das Mehl hineingeben und weiter schlagen.
- 5- Dann die Masse aus Schokolade und Butter hineingeben, anschließend gleichmäßig verrühren.
- 6- Den Teig in die vier Formen gießen und für zehn Minuten in den Backofen, bei 160°C Umluft, schieben.
- 7- Die Formen auf einem Teller umdrehen und gegebenenfalls die Fondants vorsichtig mit einem Messer herauslösen.

Und als Tipp , mochte ich eine Idee von Anette , mit euch teilen :

„Ich liebe diese Küchlein. Ich mache immer eine große Menge (doppelt oder dreifache Portion), dann friere ich einen Teil ein – erst gefüllte Muffin-Form in den Gefrierschrank, sobald der Teig gefroren ist, Muffinform rausnehmen, gefrorene Küchlein einzeln in Alufolie verpacken und wieder in den Gefrierschrank.

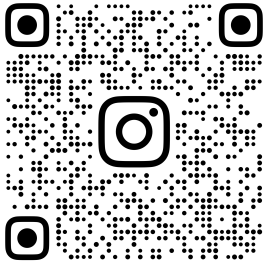
Bei Bedarf dann so viel Küchlein entnehmen wie man braucht, gefroren in die Form geben und sofort backen. So hat man spontan einen super leckeren Nachtisch mit wenig Aufwand. Bei mir braucht's dann genau 16 Minuten, das hängt aber von der Größe der Küchlein ab und vom Backofen. Fertig sind sie, wenn sie in der Mitte ein "glänzendes Auge" haben.“

„der Teig kommt roh portioniert in den Gefrierschrank und wird bei Bedarf gebacken“

Anette

Merci beaucoup !

Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen



FRANZOESISCHKOCHEN

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/fondant-au-chocolat-schokoladenkuchen-mit-flussigem-kern/>