



www.suesse-weine.de

Französischer Schokoladenkuchen

200 g sehr gute dunkle Schokolade (80% Kakao)
100 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
30 g Mehl, gesiebt
Puderzucker oder Kakaopulver
Orangenscheiben oder Physalis

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eidotter und Zucker gut verrühren und mit der Schokoladenmasse vermengen. Das Mehl unterrühren und dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

Den Boden einer 20-Zentimeter-Backform mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und auf der untersten Schiene des Backofens etwa 40 bis 45 Minuten backen - auf keinen Fall länger, er soll innen noch saftig sein.

Zum Servieren mit Puderzucker oder Kakaopulver bestreuen und mit Orangenscheiben oder Physalis garnieren.

Weinempfehlung

Málaga Vino Naturalmente Dulce