

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Flüssiger Schokoladenkuchen

Schritt 1:

6 Mokatassen ausbuttern und Bröseln.

Schritt 2:

2	st	Eigelb,	
2	st	Eier	und
50	g	Zucker	schaumig schlagen.
150	g	Bitter Schokolade	und
150	g	Butter	in einem Wasserbad auflösen und in die Eimasse rühren, anschließend
45	g	Mehl	unterheben und 1 Std. kalt stellen.

Schritt 3:

Den Teig in die Mokatassen füllen und bei 210°C 12-15 Minuten backen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Als Schokofüllung eignet sich verflüssigte Zartbitterschokolade oder Kuvertüre am Besten.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN