

Fondant au Chocolat

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Fondant au Chocolat, der Inbegriff französischer Dessertkunst, besticht durch seinen warmen, flüssigen Schokoladenkern und seine zartschmelzende Hülle. Mit diesem Rezept kannst du dich und deine Gäste verwöhnen – und das Beste daran: Es ist ganz einfach zuzubereiten! Wenige Zutaten, wenige Zubereitungsschritte – und schon zauberst du ein Dessert, das jeden Schokoladenliebhaber begeistern wird.

Prep Time: 15 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 50 g Zartbitter Schokolade
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 60 g Zucker
- 50 g Mehl
- 2 EL Kakao

Zubereitung

Schritt 1

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit etwas Kakao bestreuen.

Schritt 3

Die geschmolzene Schokolade mit der Butter verrühren und zwei Minuten abkühlen lassen.

Schritt 4

Ei und Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse weiß ist. Das Mehl hinzufügen und weiter schlagen.

Schritt 5

Die Schokoladen-Butter-Mischung hinzufügen und alles gut verrühren.

Schritt 6

Den Teig in die vier Förmchen füllen.

Schritt 7

Backe die Förmchen 10 Minuten bei 160 Grad Umluft.

Schritt 8

Die Förmchen auf einen Teller stürzen und die Kuchen ggf. mit einem Messer lösen.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

KITCHENAID®
5KSM55SXX Artisan
Küchenmaschine Bowl-
Lift, 5,2L inkl. 6,6L
Schüssel

€ 499,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahlschüssel, 3tlg.-Set
€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99

