

Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern und Erdbeeren

Zutaten für die Küchlein (für 4 Personen):

- 120 g dunkle (70 %) Kuvertüre
- 100 g Butter
- 3 (à 80 g) Eier
- 150 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 50 g Mehl

Das Mark aus der Vanille-Schote kratzen. Eier, Zucker und Vanillemark mit einem Handrührgerät in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen lassen.

Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Ei-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben und das Mehl untersieben. Wenn keine Klümpchen mehr im Teig sind, die Masse kalt stellen. Sobald sie kalt ist, in mit Backpapier ausgelegte Aluminiumringe (8 cm Durchmesser) abfüllen und auf ein Backblech setzen.

Damit der Kern flüssig bleibt, muss der Kuchen bei großer Hitze gebacken werden. Daher den Ofen auf 220 Grad vorheizen, das Backblech direkt auf den Boden stellen und die Küchlein etwa 8 Minuten backen.

Zutaten für die Erdbeeren:

- 350 g Erdbeeren
- 0.5 Bund Minze
- 50 g Zucker
- 1 Limette

Gut zwei Drittel der Erdbeeren vierteln. Die Minze fein schneiden. Die Limette auspressen. Die restlichen Erdbeeren durch ein Sieb streichen. Die gewürfelten Erdbeeren mit dem Erdbeermark und der Minze vermengen und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.

Servieren:

Den warmen Küchlein mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und sofort servieren. Alternativ schmeckt auch eine Kugel Vanilleeis sehr gut dazu.

Sendung/Quelle: NDR Plus

Sendetermin: 01.04.2021

Koch/Köchin: Ali Güngörmüs

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen