

FEUCHTER SCHOKOLADENKUCHEN



Für 1 Kuchen à ca. 8 Stück:

200 g Schokolade (64 %)

200 g Butter

90 g Rohrzucker

4 Eier

1 EL Maizena

3 Prisen Fleur de Sel

Teig: Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Zucker darunterrühren, Masse etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit dem Mixer darunterrühren (nächstes Ei erst darunterrühren, wenn das vorherige Ei komplett von der Masse aufgenommen worden ist und der Teig homogen ist). Maizena darunterrühren. Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (24 cm Durchmesser) geben, Fleur de Sel darüberstreuen.

Ofen: 180°C / untere Ofenhälfte / 35 Min. Kuchen in der Form auskühlen lassen.