

# MINI SCHOKOKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 15 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Die Butter und Schokolade gemeinsam im Backofen bei 50 Grad schmelzen und danach gut verrühren.
- 3 Eier, Zucker, Mehl und Kakaopulver ebenfalls verrühren und die beiden Massen miteinander vermengen.
- 4 Den Teig in eingefettete Formen oder ein Muffinsblech füllen. (Der Durchmesser der einzelnen Mini Kuchen liegt bei ca 7,5 cm)
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und am besten noch warm genießen.



## Zutaten

### TEIG

- 200 g weiche Butter
- 200 g Schokolade
- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 120 g Weizenmehl
- 40 g Backkakaopulver