

# Flüssiger Schokoladenkuchen

für circa 8 Stück

## ZUTATEN:

100 g dunkle Kuvertüre (geschmolzen)  
100 g flüssige Butter  
80 g Staubzucker  
40 g Mehl  
2 Eier  
½ Packung Backpulver  
5 g Kakao

## ZUBEREITUNG:

Kuvertüre, Butter, Eier und Staubzucker verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao versieben und unterrühren. Die Masse in befettete Formen geben und bei 200°C circa 8 Minuten backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenchefteam*