

Original Beans Gewürz Schokoladenkuchen



für 6 Personen

Zutaten:

150 g	Beni Wild Harvest 66% Schokolade von Original Beans
100 g	Butter
200 ml	Milch
2 Stück	Eier
100 g	Saure Sahne
100 g	Zucker
300 g	Mehl
10 g	Backpulver
50 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz
3 TL	Five Spice

Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen. Ca. 30g der Schokolade für später zurückhalten. Den Backofen auf 180 Grad „Ober und Unterhitze“ vorheizen, anschließend Milch, Ei, Sahne und Zucker zur Schokolade geben und alles schön aufschlagen. Danach Mehl, Kakao, Salz, Backpulver und Gewürze zugeben. Zum Schluss mit einem Spatel die restliche Schokolade unterheben. Den Teig in Backförmchen geben - wir empfehlen die Verwendung der Staub-Cocottes. Bei einer Größe von 200ml ca. 35 Minuten backen. Bei kleineren Förmchen bitte die Backzeit reduzieren.

Wir wünschen Guten Appetit!