

Bild & Rezept: Nikolas Kerl



Fondant au Chocolat «natürlich ohne Mehl»

Zubereitungszeit ca. 30 min
Für 6 kleine Ofenformchen
mit circa Ø 10 cm

Zutaten

125 g Schokolade mit mind.
90% Kakaoanteil
125 g Butter
3 grosse Eier
125 g Zucker

Zubereitung

Ofen vorheizen
Ofen auf 190 °C vorheizen.

Schokolade & Butter schmelzen

Die Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad unter sorgfältigem Rühren schmelzen. Das Wasserbad nie über 60 °C erhitzen, da die Schokolade sonst anbrennt und Klumpen bildet.

Eigelb & Zucker verrühren

Eigelbe von Eiweissen trennen, die gesammelten Eiweisse zur Seite stellen. Eigelbe und Zucker zu einer cremigen weissen Masse verschlagen und mit der flüssigen Schokoladen-Butter verrühren.

Eiweisse zu Schnee schlagen

Die Eiweisse zu Schnee schlagen, diesen vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.

Teig in Formchen geben & backen

Den Teig auf die 6 Formchen verteilen und etwa 15 Min. backen. Zuerst geht der Kuchen auf, dann fällt er wieder ein wenig zusammen

Anrichten & servieren

In der Form servieren und evtl. mit Puderzucker und ein paar Beeren dekorieren. Schmeckt am besten lauwarm.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium

SLOW GOODS