

Schokoladenauflauf - Moelleux au chocolat

Zutaten für 8 Formen (**6-8 cm** Durchmesser):

180 g	dunkle Kuvertüre
150 g	Butter, gewürfelt
20 g	Zucker
Prise	Salz
2	Eier (M)
2	Eigelbe (M)
40 g	Mehl
Evtl. ½ TL	Gewürz z. B. Ingwerpulver oder Zimtpulver
Weiche Butter und Weizendunst für die Formen	

Zubereitung:

1. Formen ausbuttern und dünn mit Weizendunst ausstreuen.
2. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Butter unterrühren bis sich alles glänzend und gut verbunden hat.
4. Eier, Eigelbe, Zucker und Salz (Gewürz) hell und cremig schlagen.
Die etwas abgekühlte Schokoladenbutter unterrühren.
Mehl über die Masse sieben und einrühren.
5. Schokoladenmasse 2/3 hoch die Formen füllen.
6. Formen wenn möglich im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen lassen.
7. Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
8. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 15 Minuten backen.
Je nach gewünschter Konsistenz (flüssig, cremig oder fest) des Schokoladenkerns.
9. Aus den Formen stürzen und sofort servieren.