

## Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

### Zutaten für 4 Personen

100g Schokolade 70%  
100g Butter  
100g Puderzucker  
2 Eier + 2 Eigelb  
50g Mehl

Etwas geschmolzene Butter um die Formen mit dem Pinsel auszubuttern

Ca. 5 bis 6 Alu-Formen (wie jene von den Chäs-Chüechli), geht aber sicher auch mit anderen Formen.

Puderzucker mit Eiern und Eigelb mischen und rühren. Schokolade und Butter schmelzen. Die geschmolzene Masse in die Puderzuckermischung einrühren und dann das Mehl dazugeben, gut mischen.

Die Masse in die bebutterten Formen geben und an die Kühle stellen. Man kann sie auch gut vorbereiten und längere Zeit kühlstellen.

Die abgekühlten Chüechli im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 6-8 min. backen, je nach Backofen kann es etwas länger dauern.

Gutes Gelingen und än Guetä!!

