



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

# WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN AUF SAUERLÄNDER WILLIAMS BRAND

## ZUTATEN

140 g Zartbitterschokolade 70%  
105 ml Rapsöl  
40 g Puderzucker  
40 g Mehl  
2 Eier

### Zutaten Weinschaum

40 g Zucker  
100 g Weißwein  
3 Eigelb  
1 cl Williams



## ZUBEREITUNG

### Zubereitung Schokoladenkuchen

Die Schokolade kleinhacken und im Wasserbad schmelzen:  
In der geschmolzenen Schokolade den Zucker auflösen.

Die Eier schaumig schlagen und unter die Schoki ziehen.

Das Mehl sieben und mit dem Öl unter die Masse rühren.

Kleine Diarol- oder Muffinformen mit dem Teig zu  $\frac{3}{4}$   
füllen und im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad Heissluft  
ca. 8-10 Minuten backen. Der Kuchen sollte im Kern noch  
flüssig sein. Die Backzeit hängt von der Form ab.

(Den Kuchen kann man auch sehr gut vorbacken, schnelle  
abkühlen und dann die gekühlten Kuchen nochmal vor-  
sichtig erwärmen.)

### Zubereitung Weinschaum

Eigelb mit Zucker und Weißwein auf dem Wasserbad  
schaumig schlagen, bis der Schaum eine gute Konsistenz  
hat.

Zum Schluss den Williams unterrühren.

Den Kuchen mit dem Williamsschaum anrichten (dazu  
passt sehr gut Wallnusseis).

„Guten Appetit!“