



Innen flüssiger Schokoladekuchen

Zutaten:

- 85g Schokolade
- 50ml Milch oder Pflanzendrink
- 1 EL Kokosöl
- 100 g Zucker
- 190g Mehl
- 1TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- 180ml Milch oder Pflanzendrink



Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad vorheizen
- Schokolade, Kokosöl und 50ml Milch über einem Wasserbad schmelzen
- Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel verrühren
- 180ml Milch zu den trockenen Zutaten mischen
- Die Schokoladenmischung unterrühren und alles gut durchmischen
- Den Teig in kleine Formen (Crème Brûlée Formen oder Muffinformen) aufteilen
- Bei 180 Grad 8-12 Minuten je nach Größe der Formen backen bis die Ränder fest sind aber die Mitte noch flüssig
- Am besten mit frischem Obst, Schlagobers oder Eis garnieren.