



Lauwarmer Schokoladenkuchen im Apfel serviert

Zutaten für 8 Personen:

4 Eier

4 Eigelb

160g Zucker

180g dunkle Kuvertüre

200g gewürfelte Butter

160g Mehl

8 ausgehöhlte Äpfel

- Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen und dann die Butterwürfel zur Schokolade geben und unter Rühren auflösen lassen.
- Eigelbe, Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Die aufgelöste Kuvertüre zur Eimasse geben und unterziehen, dann das Mehl sieben und vorsichtig unterrühren.
- Die ausgehöhlten Äpfel mit der Masse zu $\frac{2}{3}$ befüllen.
- Bei 180 Grad Umluft 13 Minuten backen, so dass der Kuchen innen noch halbflüssig ist.