

# N°1

## ZARTSCHMELZENDE MINI-SCHOKOLADEN- KUCHEN MIT INGWER

Gerät: Backofen  
Funktion: PerfectBake

Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Kuchen:

3 Eier  
100 g Zucker  
50 g Mehl  
100 g Zartbitterschokolade 72%  
1 Prise Salz  
75 g zerlassene Butter  
5 cm frischer Ingwer  
8 zusätzliche Schokoladenstücke



## Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz bis zum Erreichen einer homogenen Masse verrühren.
2. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen.
3. Die 50 g Mehl und die Schokoladen-Butter-Mischung zu den Eiern geben. Überprüfen, dass die Masse vollständig glatt ist und keine Klümpchen enthält.
4. Den Ingwer sehr fein reiben und in die Masse unterrühren.
5. Die Masse in kleine Formen giessen und oben einen halben Zentimeter Platz lassen. TIPP: Ein Stück Schokolade in die Mitte geben, damit es noch zartschmelzender wird.
6. 7 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° backen.