



# Fondant au Chocolat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	13 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Kardamom

## Teig

---

Butter zum Einfetten

Mehl zum Bemehlen

100 g dunkle Schokolade, gehackt

50 g Butter

80 g Zucker

3 Eier

50 g Weizenmehl Type 550

1 Prise Fleur de Sel

1 Prise Kardamompulver

## Teig

---

Förmchen einfetten und bemehlen.

Schokolade und Butter in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Hitze schmelzen.

Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade darunter mischen.

Mehl, Salz und Kardamom begeben und unterrühren.

Teig in die vorbereiteten Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  füllen und 1 Stunde kühlstellen.

## Backen

---

Garraum mit Heißluft auf 180 °C vorheizen.





Förmchen auf ein Kuchenblech stellen, auf der mittleren Auflage 13 Minuten backen.  
Vorsichtig aus den Förmchen stürzen und noch warm servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft 180 °C während 13 Min.**

## Zubehör

---

4 Porzellanformen à ø7 cm und 1½ dl Inhalt

Kuchenblech

