



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 Weissmehl

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 daruntermischen.

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

