



Menge 5 - 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

KLEINE SCHOKOLADENKUCHEN MIT SAHNE

Saftiger Schokoladengugelhupf mit Schlagsahne geedelt.



Zubereitung

1. Schokolade hacken.
2. Butter mit Diamant Brauner Zucker schaumig rühren. Dann die Eier einzeln gut unterrühren.
3. Mehl, Mandeln, Kakao, Salz, Zimt und Schokolade zufügen und alles gut vermischen.
4. Den Teig in gefettete, kleine Gugelhupf-Förmchen (ca. 10 cm Ø) streichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35-40 Minuten backen.
6. Zum Servieren Sahne leicht schlagen, nach Wunsch etwas süßen, die abgekühlten Kuchen damit überziehen und mit Schokoladenraspel verzieren.

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Schokolade halbbitter, (65% Kakaoanteil)
100 g	Butter
120 g	Diamant Brauner Zucker
6	Eier Größe M)
60 g	Mehl
120 g	gemahlene Mandeln
10 g	echter Kakao (gesiebt)
125 g	Sahne
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt

Zum Verzieren:

250 g	Sahne
	Schokoladenraspel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.