

Schokoladenkuchen mit Mascarpone, Flüssigkern und Dunkelbier



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. GOLDSTEIG Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzenen Zutaten vom Wasserbad nehmen. Zucker und Ei verrühren und mit der Schokoladenbutter mischen.
2. Das Mehl und den GOLDSTEIG Mascarpone langsam einrühren und in den zuvor gebutterten Dutch Oven (Schmortopf aus Gusseisen) oder in Tassen füllen.
3. In den Tassen: im Ofen bei 200 °C ca. 12 Min. backen. oder Im Dutch Oven, Größe 4,5: im Ofen bei 200 °C 30-40 Min. backen oder mit Kugelgrill bei 200 °C 40 Min. bei indirekter Hitze.

Tipp: Die Masse vorfertigen und in Tassen portioniert einfrieren. Gefroren ca. 15 Min. backen. Je kleiner das Gefäß, umso geringer die Backzeit.

Zutaten



Für 12 Personen:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 300 g Zartbitterschokolade
- 300 g GOLDSTEIG Butter
- 400 g Zucker
- 200 g Mehl
- 10 Eier
- 100 ml kräftiges Dunkelbier
- Lebkuchengewürz

