



## Schokokäsechlein mit flüssigem Kern vom Grill [foodporn]

### Description

Freitagabend, Freunde, Fleisch, #foodporn. Spätestens seit Instagram ist der genannte Hashtag gang und gäbe. Man sollte sparsam damit umgehen, aber bei diesen Schokokäsechlein mit flüssigem Kern fällt mir auch nicht viel mehr ein ?. Ich möchte darin baden!

Wir hatten jedenfalls einen wunderbaren Grillabend mit selbstgemachten, kleinen Lahmacun, leckerem Fleisch... und eben diesem Schoko-Dessert, ebenfalls vom Grill. Alter Schwede. Das Rezept habe ich auf [BAR-B-KUH](#) gefunden.



Schokokuchen mit flüssigem Kern



roher Kuchenteig



Schokokuchen mit flüssigem Kern

default watermark



Schokokuchen mit flüssigem Kern



Rezept drucken

## Schokokäsechlein mit flüssigem Kern vom Grill: just call it foodporn

Dessert vom Grill



... Geschmacksexplosion pur  
Hier geht's um: Dessert, Käsechlein, Schoko-Muffin  
Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade meine 73% Kakaogehalt
- 100 g Butter
- 4 Eier kleine Eier
- 125 g Zucker

Schokokuchen mit flüssigem Kern

- 60 g Mehl
- 20 g Back-Kakao
- nach Geschmack: Puderzucker zum Bestäuben Tonkabohnenabrieb

## So wird's gemacht

1. Schokolade und Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Mit einem Schneebesen - einen Mixer braucht ihr nicht - Eier, Mehl, Zucker und Kakaopulver unterrühren, bis sich alles schön verbunden hat.
3. Fertig! Den Teig verteilt ihr nun gleichmäßig auf drei kleine Auflaufformchen oder Tassen, die Hitze vertragen.
4. Bei ca. 200° - 220° stellt ihr die Schokochlein nun in die indirekte Zone des Grills. Dort bleiben sie für ca. 8 - 10 Minuten (bei uns: 9 Minuten).
5. Behaltet sie zwischendurch im Auge! Wenn die Oberfläche fest wird und ein ggf. ein bisschen aufplatzt, sind die Schokochlein quasi fertig.
6. Kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Wir wollten auch noch Tonkabohne drin haben - und da wir sie im Teig vergessen hatten, haben wir sie auch kurzerhand darüber gerieben. <sup>TM</sup>

## Schokohimmlische Randnotizen

Die kleinen Schokochlein könnt ihr sehr gut vorbereiten und so lang im Kühlschrank kaltstellen. Wenn dann nach dem Grillen der Sättigungshunger kommt, geht's ganz schnell.

Was soll ich sagen? Ich hoffe, die Bilder sprechen für sich ?. Es war grandios. Rand und Oberfläche des Schokochleins sind gerade eben so fest; sticht man rein, ist der Rest ein einziger „flüssiger Kern“... yeah! Augen zu und genießen.

Um bei #foodporn zu bleiben: Bei den Schokochlein ist ein Geschmacksorgasmus garantiert ?. Intensiv-schokoladig (und ich persönlich liebe Tonkabohne dazu), dann noch die Konsistenz...

Also bitte: MACHEN! Der Sommer ist noch lang, den ein oder anderen Grillabend wird es noch geben. Und so ein Dessert kann niemals Sünde sein.

## Category

1. Dessert
2. Kuchen
3. Muffins
4. Schokolade

**Date Created**

9. Juli 2017

**Author**

schokohimmel

default watermark