



## Mokka-Coulants [flüssiger Schokotraum, leider geil]

### Description

Die Rechnung ist einfach: mehr Lockdown, mehr Schokolade. Ich war eigentlich auf der Suche nach einem ganz anderen Rezept, als ich über diese Mokka-Coulants stolperte und sofort ziemlich Feuer und Flamme war. Schokolade? Check. Mokka/Kaffee/Espresso? Check. Blitzschnell gemacht? Check. Flüssiger Schokokern? CHECK! Ihr wisst ja, wie der Schokohimmel tickt ?

Gefunden habe ich das supersimple Rezept im wunderbaren Backbuch „Schokomagie“ von Julie Andrieu. Los geht's!



der Inbegriff des perfekten Desserts



default watermark



Mecker-Göul-Schokofans



Rezept drucken

## flüssiger Schokokern Mokka-Coulants

Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
Hier geht's um: Dessert, Nachspeise  
Französisch  
Hauptrolle: Schokolade  
Portionen: 2  
Autor: Schokohimmel

default watermark

### Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade meine: ein fröhlicher Mix aus Stücken mit 55 % bis zu 85 % Kakaogehalt
- 50 ml starker Kaffee oder Espresso
- 75 g Butter in kleinen Stücken
- 30 g Zucker
- 20 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

### So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 220° vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Zwei ofenfeste Dessertförmchen (je ca. 8 cm Durchmesser) mit etwas Öl einfetten.
3. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Mit dem kochend heißen Kaffee/Espresso übergießen und schmelzen lassen.

4. Butter und Zucker hinzufügen und alles mit dem Schneebesen zu einer glatten Schoko-Masse verrühren. Etwas abkühlen lassen.
5. Das Mehl hinzufügen, die Eier einzeln mit dem Schneebesen unterrühren. Die Prise Salz hinzufügen und final umrühren.
6. Die Schokomasse in die beiden Förmchen füllen und ca. acht Minuten (bei mir: ca. zehn) im heißen Ofen backen.
7. Kurz abkühlen lassen (sonst verbrennt ihr euch die Schnüss') und dann am besten direkt aus der Form rauslöffeln.

## Schokohimmlische Randnotizen

Meine beiden Förmchen sind seeeehr voll mit Schokoteig gewesen, es hat aber knapp gepasst. Das müsst ihr nach Gefühl befüllen. Da der Teig ohne Backpulver auskommt, gehen die Coulants nicht sehr auf.

Tja, was soll ich groß sagen... Ich hoffe, die Bilder sprechen für sich! IST-DAS-GEIL ist nur eine untertriebene Beschreibung der Mokka-Coulants mit flüssigem Kern. Denn damit lassen sich sogar wochenlange Lockdowns aushalten ? Wir sind hiermit offiziell im Schokohimmel!

Die kleinen Schokokuchen haben einen „knusprigen“ Rand, aber das war es auch schon. Habt ihr die Kruste einmal aufgebrochen, ist der Rest pures „Löffel-in-flüssige-Schokolade-tauchen-und-nie-wieder-aufhören-wollen“. Und die Zubereitung ist wahrlich keine Hexerei: zehn Minuten rühren, zehn Minuten Backofen. Am Ende habt ihr ein süß-herbes, feinstes Dessert mit göttlicher Konsistenz. Ja klar, es ist im Prinzip ja auch nur Schokolade mit Butter und einem Schlückchen Espresso... ?

Damit wünsche ich euch ein schönes, schokoladenreiches Wochenende. Im Sommer könnt ihr so einen [Nachtisch übrigens auch direkt auf dem Grill](#) zubereiten. Und wer noch mehr aus dem wunderbaren Backbuch „Schokomagie“ machen möchte, dem empfehle ich den [Moelleux au chocolat](#). Das ist... äh... gebackene Schokolade ? Die Franzosen haben es einfach verdammt noch mal drauf, was das Thema Schokolade angeht.

### Category

1. Dessert
2. Schokolade

### Tags

1. Dessert
2. Espresso
3. flüssiger Kern
4. Kaffee
5. Schokolade

### Date Created

22. Januar 2021

### Author

schokohimmel

---