

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

