

Schokokuchen mit flüssigem Kern - 5 Rezepte im Test, 1 klarer Sieger



Zutaten für 15 Küchlein

210 g Butter
210 g Schokolade
7 Eier
250 g Zucker
120 g Mehl
40 g Kakao
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör
Muffinform

Alle Jahre wieder ... gibt es bei uns Kartoffelsalat mit Würstchen. Also an Weihnachten, an Heiligabend. Das ist schon immer so. Beim Dessert sind wir da ein bisschen experimentierfreudiger. Vor zwei Jahren gab es ein Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen, in dem Jahr davor eine Glühweincreme mit Orangenhüppchen und im vergangenen Jahr **Schokokuchen mit flüssigem Kern** – in der Theorie zumindest. In der Praxis sah das nämlich anders aus. Die Küchlein – trocken. Der Kern – matschig. Also alles andere als gewollt. Mach dir nichts draus, dachte ich noch. Und wagte am ersten Weihnachtsfeiertag den zweiten Versuch. Das Ergebnis – unverändert. Meine Laune – im Keller.

Aber ich wäre nicht ich, wenn ich mich in diesem Jahr nicht noch einmal besagten **Schokokuchen mit flüssigem Kern** stellen würde. Und weil Weihnachten ja bekanntlich

schneller kommt als man denkt, habe ich meine Kolleginnen schon einmal zum Probeessen geladen. Auf der Speisekarte: Schokokuchen mit flüssigem Kern, Schokokuchen mit flüssigem Kern und Schokokuchen mit flüssigem Kern ...

Der Test

Ja, ich habe bereits zwei gescheiterte Backversuche hinter mir. Der Küchlein – immer zu trocken. Der Kern – nicht flüssig. Ist aber auch eine ziemlich schwierige Angelegenheit, wenn dir Rezept A eine Backofentemperatur von 180 °C vorschreibt, Rezept B 210 °C verlangt und Rezept C von einer Backzeit von 7-12 Minuten spricht – was ein ziemlicher Unterschied ist, wie ich in meinem Test gelernt habe.

Und damit nicht genug. Hinzu kommt die Idee, den Teig vor dem Backen kaltzustellen, ihn einzufrieren oder ihn mit Nutella zu verfeinern. Wer soll da den Überblick behalten ...

Ich habe mich für meinen Test durch unzählige Rezepte gekämpft und dabei diese fünf Varianten ausgewählt:

- **Der Klassiker**
- **Aus dem Gefrierfach**
- **Aus dem Kühlschrank**
- **Mit Extra Schokolade**
- **Mit einem Klecks Nutella**

Das Rezept ist immer dasselbe. Die Backform auch. Und die Ofentemperatur – bis auf eine einzige Ausnahme – auch. Die klassischen Schokoküchlein habe ich nicht nur bei 180 °C, sondern auch bei 210 °C gebacken. Warum? Weil ich sehen wollte, wie sich das Ergebnis in Zeit und Temperatur unterscheidet. Aber schau selbst:

Klassischer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Schokolade mit Butter schmelzen, Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakao unterheben. Und ab in den Ofen damit – einmal bei 180 °C und einmal bei 210 °C. Die Backzeiten – natürlich verschieden. Je niedriger die Temperatur, desto länger brauchen die Küchlein. Bei

Schokokuchen mit flüssigem Kern - 5 Rezepte im Test, 1 klarer Sieger

180 °C solltest du deine Kuchlein nicht länger als 10 Minuten im Backofen lassen, bei 210 °C reichen 7 Minuten vollkommen aus.

Ob mich das Ergebnis überzeugt hat? Nicht ganz! Die ersten drei Kuchlein erinnern mich an mein Weihnachtsdesaster. Aber auch die anderen drei überzeugen mich nicht zu 100 Prozent. Da geht noch mehr ...



Klassischer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Dein Schokokuchen im Gefrierfach

Für all die ‚Teigschlecker‘ unter uns. Denn was hier aus dem Ofen kommt, erinnert an einen riesengroßen Berg flüssiger Schokolade. Passt jetzt nicht unbedingt zu Weihnachten, aber auf jeden Fall zu einem verregneten Sonntagnachmittag auf meinem Sofa.

So geht's: Teig zubereiten, 2-3 Stunden gefrieren lassen und mindestens 11,5 Minuten backen. Bei kürzerer Backzeit ist das Ergebnis ist eine ziemliche Schweinerei.



Dein Schokokuchen aus dem Gefrierfach

Dein Schokokuchen im Kühlschrank

Jetzt kommt das Rezept mit Gelinggarantie. Teig zubereiten, **über Nacht kaltstellen** und am nächsten Tag bei 180 °C zu kleinen Kuchlein ausbacken. Du magst den Kern so richtig flüssig? Dann nimm deine Kuchlein nach 10 Minuten raus. Für mich sind 11,5 Minuten optimal. Nach 13 Minuten waren mir die Kuchlein schon fast ein bisschen zu ‚matschig‘.

Du hast deine Freunde zum Essen eingeladen? Oder Weihnachten steht vor der Tür? Dann ist dieses Rezept genau richtig für dich! Nicht über die Konsistenz am nächsten Tag wundern. Der Teig zieht ein bisschen an und erinnert an Mousse au Chocolat. Das muss so!



Dein Schokokuchen aus dem Kühlschrank

Schokokuchen mit flüssigem Kern - 5 Rezepte im Test, 1 klarer Sieger

Dein Schokokuchen mit Extra Schokolade

Was hier flüssig bleibt, ist nicht der Teig an sich, sondern das Stück Schokolade in der Mitte. Mir persönlich zu wenig. Wie beim klassischen Schokokuchen, ähnelt dieser Kuchen wohl eher einem Schokoküchlein mit einem flüssigen Schokostück in der Mitte.



Dein Schokokuchen mit Extra Schokolade

Dein Schokokuchen mit Nutella

Du magst Nutella? Dann wirst du diese Küchlein lieben! Die Kombination aus halbrohem Schokoteig und cremigem Nutella – ein Gedicht. Nach 10 Minuten ist beides noch so richtig schön flüssig, nach 11,5 Minuten auch, aber nach 13 Minuten nur noch matschig bis trocken.



Dein Schokokuchen mit Nutella

Der Testsieger: Mein Rezept mit Gelinggarantie

Das Rezept mit Gelinggarantie und damit mein Testsieger: Der **Schokokuchen aus dem Kühlschrank**. Hier die Vorteile:

1. Der Teig lässt sich ganz einfach am Abend vorher zubereiten. Heißt für mich: Ohne Stress in den Weihnachtsabend starten
2. Mist! Ich habe die Küchlein im Backofen vergessen! Passiert ... Umso besser also, dass es dieses Rezept gibt. Die Küchlein aus dem Kühlschrank verzeihen mir ein paar Sekunden Unaufmerksamkeit
3. Meine Schwester mag ihren Schokokuchen flüssig, meine Mama lieber matschig. Kein Problem! Annas Kuchen nehme ich nach 10 Minuten aus dem Backofen, Mamas Kuchen nach 13 Minuten. Dieses Rezept macht alle glücklich

- 1 -

Butter und Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen. Mehl mit Kakao und Salz mischen.

- 2 -

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter-Schokolade-Mischung unterrühren. Trockene Zutaten ebenfalls unterrühren und über Nacht kaltstellen.

- 3 -

Am nächsten Tag Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinform einfetten und mit einem Backpapierstreifen auslegen.

- 4 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 10-13 Minuten backen.

Und wie erkenne ich, ob meine Küchlein fertig

Schokokuchen mit flüssigem Kern - 5 Rezepte im Test, 1 klarer Sieger

sind?

Probieren, probieren, probieren, ... Hier gibt es leider kein Geheimrezept. Jeder Backofen ist anders, jeder Backofen backt anders. Meine Temperatur- und Zeitangaben können leider nur ein Richtwert für deinen nächsten Backversuch sein. Aber wenn du einmal deine Backofeneinstellung und deine Zeit gefunden hast, dann kann eigentlich nichts mehr schiefgehen.

Kleiner Tipp: **Mit dem Finger vorsichtig auf die Oberfläche drücken.** Droht die Mitte einzusacken? Perfekt!

Schokoküchlein? Schokomuffins? Alles über die Form

Wie du deinen Schokokuchen nennst, ob Schokoküchlein oder Schokomuffin, hängt streng genommen von der Kuchenform ab. Schokoküchlein werden klassisch in Soufflécüchlein gebacken, Schokomuffins in Muffinformen. So die Theorie. Du darfst deine Muffins natürlich auch in Soufflécüchlein backen oder deine Törtchen in einer Muffinformen. Du entscheidest, wie du deine Schokokuchen mit flüssigem Kern nennst.

Du hast dich für **Schokomuffins** entschieden? Dann gibt es einen kleinen Trick, wie du deine Muffins unbeschadet aus der Form bekommst. Einen **kleinen Streifen Backpapier** zurechtschneiden, in eine Mulde legen und mit Teig bedecken. So kannst du deine Muffins nach dem Backen ganz einfach aus der Form heben.

Du hast dich für die **Souffléform** entschieden? Dann musst du deine Schokoküchlein ein kleines bisschen länger im Backofen lassen. Nach 10 Minuten sind die Küchlein noch sehr roh, nach **12 Minuten** sind sie perfekt.

Noch mehr Schokokuchen

Veganer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Ja, es geht auch ohne – ohne Butter, ohne Ei und ohne Kuhmilch. Stattdessen kommen Öl und Reismilch in den Teig. Und natürlich vegane Schokolade. Ansonsten bleiben die Zutaten gleich. Und die Zubereitung auch:

1. Backofen 180 °C vorheizen.
2. **100 g Zartbitterschokolade** über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen.

3. **140 g Mehl** mit **30 g Kakao**, **125 g brauner Zucker** und **1 Prise Salz** mischen. Nach und nach **175 ml Reismilch** und **50 ml Rapsöl** unterrühren. Schokolade ebenfalls unterrühren.
4. Hälfte des Teiges auf 8 Muffinförmchen verteilen. **2 Stücke Zartbitterschokolade** hineindrücken und mit restlichem Teig bedecken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Schoko-Tassenkuchen mit flüssigem Kern aus der Mikrowelle

Für den spontanen Kuchenhunger – der schnellste Schokokuchen der Welt. Und der einfachste dazu. Alle Zutaten in der Tasse verrühren, mit Nutella toppen und in der Mikrowelle bei 700 Watt 1 Minuten und 10 Sekunden backen. Auch lecker: ein Stück Schokolade statt Nutella. [Zum Rezept](#)



Schokokuchen mit flüssigem Kern aus der Mikrowelle