

Schokoladenfondant mit Rotwein

Fondant au chocolat et au vin rouge



Vorbereitung: 30 min **Kochzeit:** 40 Min

Zutaten (für 6 Personen)

- 225 g dunkle Schokolade
- 20 cl kräftiger Rotwein (Madiran)
- 150 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 4 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 1 Prise Zimt

Préparation : 15 min **Cuisson :**
40 min

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 225 g de chocolat noir
- 20 cl de vin rouge (Madiran)
- 150 g beurre ramolli
- 140 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 1 pincée de cannelle moulue

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Rotwein dazu gießen. Mit dem Schneebesen umrühren. Nach und nach die Butter unterheben.
2. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig verrühren, darin anschließend die geschmolzene Schokolade unterheben. Mehl und Zimt hinzufügen. Mischen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffin-Formen mit der Schokoladenmasse füllen. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und genießen.

Préparation des fondants au chocolat et au vin rouge

1. Mettre le chocolat dans une grande casserole et faire fondre doucement. Ajouter le vin. Battre au fouet. Incorporer ensuite le beurre petit à petit sans cesser de fouetter.
2. Dans un bol, monter en crème les œufs et les sucres puis incorporer le chocolat fondu. Ajouter la farine et la cannelle ; Remuer.
3. Préchauffer le four à 180°C. Verser la pâte dans les formes à muffin. Faites cuire pendant 40 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.