



WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Liebe Freunde,

als aller erstes wünsche ich Euch frohe Weihnachten und ein besinnliches Fest. Heut ist nun der große Tag gekommen, an dem Ihr Eure Liebsten bekochen und verwöhnen wollt.

Also bloß keine Panik....

Ihr seid nicht alleine, denn ich bin im Notfall bei Euch.

Michael Wollenberg Tel: 0170 472 05 39

Traut euch, wenn Ihr Hilfe braucht.

Jetzt zum Ablauf:

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Zimtsahne

Den Schokoladenkuchen für 1 bis 2 Minuten in die Mikrowelle oder für 6 Minuten in den vorgewärmten Backofen bei 200 Grad geben. Der Schokoladenkern sollte dann flüssig sein. Die Sauerkirschen in einen tiefen Teller gebe, darauf den warmen Schokoladenkuchen anrichten. Einen Löffel von der Zimtsahne mit auf den Teller geben und wenn Ihr habt, könnt Ihr auch Vanilleeis, Walnußeis oder eine andere Eissorte dazu reichen.

Mit einem Minzblatt und etwas Puderzucker den Kuchen garnieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten, sowie eine geruhsame Zeit wünschen

Michael Wollenberg
und das
WATTKORN-Team