

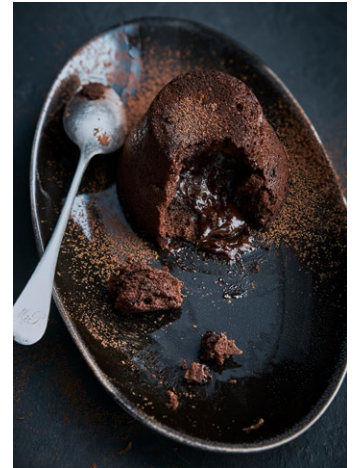
Schokolade-Lava-Cakes

🕒 20 Min. + 3 Std. kühl stellen + 15 Min. backen

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanformen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

100 g dunkle Schokolade 80 g Butter	Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, beides in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
3 frische Eier 120 g Zucker 1 Prise Salz	Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterrühren.
50 g Mehl 2 EL Kakaopulver ¼ TL Backpulver	Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, ca. 3 Std. kühl stellen.
Kakaopulver zum Bestäuben	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen auf ein Backblech stellen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, sorgfältig auf Teller stürzen, mit Kakaopulver bestäuben, sofort servieren.

Stück: 359 kcal, F 21g, Kh 36g, E 6g



↑
*Schokolade
ist Glück,
das man essen
kann.*