



Schokokuchen mit flüssigem Kern

oder neudeutsch: Lava Cake

Butter und Schokolade im Wasserbad verflüssigen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker aufschlagen und leicht schaumig rühren.

Dann die flüssige Schokolade in die Eiermasse geben und verrühren.

Das Mehl und Salz mit dem Vanillezucker in einer zweiten Schüssel vermengen und vorsichtig unterheben.

Das Extra-Förmchen für den Lava Cake einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig dreiviertel voll in die Förmchen geben.

Den befüllten Einsatz in das noch kühle Gerät einsetzen und 10 Minuten bei Höchsttemperatur (Maximum) backen.

Wer den Schokokuchen nicht so flüssig mag, einfach 2 Minuten länger backen.

Nun den Förmchen-Einsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und die Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen.

200 g Zartbitterschokolade

120 g Butter

4 Eier

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

80 g Mehl

etwas Butter für die Formen

etwas Puderzucker zum Bestreuen
