

## Lava-Cake-Rezept





Zubereitungszeit 10min





## Zutaten

für 4 Portionen

| Butter                 | 130 g |
|------------------------|-------|
| Zucker                 | 130 g |
| Schokolade, Zartbitter | 120 g |
| Eier                   | 4 St. |
| Salz                   |       |
| Weizenmehl, Type 405   | 50 g  |
| Puderzucker            | 2 TL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 4 ofenfeste Förmchen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. 120 g Schokolade grob in Stücke hacken. In einem Topf 120 g Butter mit Schokolade auf niedriger Stufe schmelzen.
- 2. In einer Schüssel Eier, 1 Prise Salz und 120 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen kurz verrühren. Geschmolzene Schokobutter langsam einrühren. 50 g Mehl daraufsieben und unterheben.
- 3. Schokoladenteig auf die 4 ofenfesten Förmchen verteilen und im Ofen ca. 10 Min. backen. Lava-Cake vorsichtig aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt Vanilleeis oder Vanillesauce.

## Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 674 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate  | 58 g     |
| Eiweiß         | 11 g     |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 45 g     |