SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Lava Cake mit Kakaopulver: Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten für 6 Küchlein:

50 g Blömboom Pure Cocoa Powder

140 g Butter

4 Stück(e) Eier

100 g Zucker

1 Packet(e) Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

80 g Mehl

2 Esslöffel Milch

6 Förmchen

Zubereitung der schokoladigen Lava Cakes

1.**Butter schmelzen:**

Lassen Sie die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2.**Eier und Zucker aufschlagen:**

Schlagen Sie die Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer großen Schüssel 3–5 Minuten lang schaumig.

3.**Kakao und Mehl einrühren:**

Sieben Sie den Backkakao und das Mehl in die Schüssel und verrühren Sie alles zusammen mit der geschmolzenen Butter zu einem glatten Teig. Wer eine besonders flüssige Mitte möchte, kann zusätzlich 1–2 Esslöffel Milch unterrühren.

4.**Backen:**

Fetten Sie die Förmchen gut ein und verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf alle Formen. Backen Sie die Lava Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10–12 Minuten.

5.**Stürzen und servieren:**

Lassen Sie die Küchlein nach dem Backen kurz abkühlen. Dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen.