

HOT CHOCOLATE LAVA CAKE

Inhalt:

- 150g Zartbitterschokolade
- 140g Butter
- 3 Eier
- 60g Zucker
- 40g Mehl
- 1 Prise Salz

Anleitungen:

1. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade klein hacken & mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen. Gut durchrühren und lauwarm abkühlen lassen.
3. Souffle-Formen oder Tassen gut einfetten
4. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten hell schaumig schlagen. Mehl darüber sieben.
5. Prise Salz und lauwarme Schoko-Butter-Masse dazugeben und alles vorsichtig verrühren.
6. Teig in die Formen/Tassen verteilen.
7. Lava Cakes für ca. 9-12 Minuten backen.
8. **Tipp:** Am besten warm servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, je kürzer die Lava cakes backen, desto flüssiger wird der Kern innen.

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

