



LAVA SCHOKO KUCHEN

ZUTATEN FÜR ZWEI PORTIONEN

- 1 Vollei
- 1 Eigelb
- 50g Butter
- 50g Schokolade (zartbitter, Kuvertüre)
- Kinderriegel (2 Doppelmilchkammern)
- 2 EL Zucker
- 2 EL Mehl
- etwas Butter für die Tasse
- etwas Mehl für die Tasse
- Puderzucker
- Beeren

ZUBEREITUNG: 5MIN
BACKZEIT: 10-12MIN

ZUBEREITUNG

Schritt 1: Die Butter mit der Schokolade in einer Schüssel (im Wasserbad) schmelzen und verrühren.

Schritt 2: Die flüssige Schoko-Butter-Mischung vom Herd/Wasserbad nehmen.

Schritt 3: 2 gehäufte Esslöffel Zucker in die Schoko-Butter-Mischung einrühren.

Schritt 4: 1 Vollei und 1 Eigelb zu der Masse hinzugeben und miteinander verrühren.

Schritt 5: 2 Esslöffel Mehl zur Masse hinzugeben und ebenfalls gut verrühren.

Schritt 6: 2 Förmchen (Tassen) von innen mit Butter bestreichen und anschließend die Innenseite des Förmchens mit Mehl bestreuen.

Schritt 7: Die Masse in 2 Förmchen (Tassen) füllen und dabei gleich portionieren.

Schritt 8: Beide Förmchen auf die mittlere Ebene des auf 200°C (Umluft) vorgeheizten Backofens stellen.

Schritt 9: Die Backzeit beträgt je nach Ofen 10-12 Minuten. Beim ersten Versuch sollten die Küchlein nach 11 Minuten aus dem Ofen geholt werden.

Schritt 10: Mit einem Esslöffel die Küchlein am Rand leicht lösen und dann auf einen Teller stürzen.

Schritt 11: Das Küchlein je nach Geschmack dekorieren. Empfehlenswert ist es das Küchlein mit Puderzucker zu bestreuen und mit frischen Beeren zu verzieren.

Schritt 12: Reinhauen! Genießen! Direkt nochmal eine Portion backen!