



Fein schmelzende Lavaküchlein

mit Crème fraîche



ca. 25min



2 Personen

Es gibt nur wenige Desserts, bei denen der Moment, in dem man den Löffel ansetzt, so aufregend ist wie bei Lavaküchlein. Wenn das schokoladige Innere herausquillt wie ... na ja ... wie glühende Lava! Da gehen nicht nur Münder, sondern auch viele Herzen auf - und das nicht nur bei Geologen oder Schokofans. Also, tu dir und deinen Gästen etwas Gutes mit dieser kleinen, unkomplizierten Köstlichkeit - sie werden dich heiß lieben!

- 25g Kakaopulver
- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 25g Puderzucker

- 65g Butter ⁷
- 1TL Weizenmehl ¹
- 2EL Zucker
- Salz

- Backofen
- Muffin-Backform
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Schneebesen

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 799kcal, Fett 63.5g,
Kohlenhydrate 44.1g, Eiweiß 10.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **4 Mulden** eines Muffinblechs oder 2 Souffléförmchen mit 1TL Butter ausfetten und gleichmäßig mit **1½TL Kakaopulver** bestäuben, **evtl. überschüssiges Kakaopulver** aus der Form klopfen.



Den **Teig** gleichmäßig auf die Mulden oder die Förmchen verteilen und 5-7Min. im Ofen backen, bis die **Küchlein** an der Oberfläche gebacken, aber noch nicht fest sind. Aus dem Ofen nehmen und 1-2Min. in der Form ruhen lassen.



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für ein Wasserbad aufkochen und sanft köcheln lassen. Die **Schokodrops** mit 60g Butter in eine feuerfeste Schüssel geben. Die Schüssel über dem Wasser platzieren und so lange rühren, bis die **Schokolade** geschmolzen ist und sich gut mit der Butter vermischt hat. Die **Schokomischung** vom Herd nehmen.

Die **Crème fraîche** mit **1 EL Puderzucker** und 1 Prise Salz glatt rühren.



2EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz unter die **Schokomischung** rühren. **1 Ei** vorsichtig trennen, das Eiweiß wird nicht benötigt. Das **Eigelb** und das **restliche Ei** 3-5Min. gründlich mit der **Schokomischung** verrühren oder so lange, bis die **Mischung** glatt gerührt ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind. 1TL Mehl darüberstäuben und unterrühren.



Die Ränder der **Küchlein** mit einem Messer(-Rücken) vorsichtig von der Form lösen. Die **Küchlein** mithilfe eines Schneidbretts aus der Form stürzen, dafür das Brett auflegen und mit der Form umdrehen, dann die Form vorsichtig abheben; bei Souffléförmchen einen kleinen Teller verwenden. Die **Küchlein** noch warm mit **Puderzucker** bestäuben und mit der **Crème fraîche** servieren.