



Fein schmelzende Lavaküchlein

mit Crème fraîche



ca. 35min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 25g Kakaopulver
- 150g dunkle Schokodrops ⁶
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 125g Butter ⁷
- 2TL Weizenmehl ¹
- 4EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Muffin-Backform
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 693kcal, Fett 54.1g, Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 10.1g



1. Form vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **8 Mulden** eines Muffinblechs oder 4 Souffléförmchen mit 1TL Butter oder Pflanzenöl ausfetten und gleichmäßig mit **3TL Kakaopulver** bestäuben, **evtl. überschüssiges Kakaopulver** aus der Form klopfen.



4. Küchlein backen

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.



2. Schokolade schmelzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für ein Wasserbad aufkochen und sanft köcheln lassen. Die **Schokodrops** mit 120g 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.



5. Crème fraîche verfeinern

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



3. Teig anrühren

4EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz unter die **Schokomischung** rühren. **2 Eier** vorsichtig trennen, das Eiweiß wird nicht benötigt. Die **Eigelbe** und die **restlichen Eier** 3–5Min. gründlich mit der **Schokomischung** verrühren oder so lange, bis die **Mischung** glatt gerührt ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind. 2TL Mehl darüberstäuben und unterrühren.



6. Stürzen und servieren

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.