

Lava Cake von Dunkler Schokolade

4 Portionen

Zutaten:

100 g dunkle Schokolade

100 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

50 g Mehl

eine Prise Salz

Butter und gemahlene Nüsse oder Brösel für die Form

Methode:

Backrohr auf 190°C vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Schokolade zugeben und gut verrühren bis alles geschmolzen ist.

Die Eier mit Zucker und Salz Schaumig rühren, die Butter-Schokolademasse dazu geben und zuletzt das Mehl unterheben.

Backförmchen ausbuttern und mit den gemahlene Nüssen oder Brösel ausstreuen.

Die Masse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 8-10 Minuten backen, sodass der Kern noch flüssig ist.