

Schoko-Lava-Küchlein mit flüssigem Kern



Zutaten für 8 Stück

180-200g Zartbitterschokolade
180-200g Butter
6 Eier
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100g Mehl
40g Kakaopulver
1 TL Zimt

Arbeitsschritte

1. Den Ofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
2. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
4. Schokoladen-Butter unter die Eier-Zucker-Masse rühren.
5. Mehl und Kakaopulver hinzusieben. Zimt hinzufügen und alles vermischen.
6. 8 feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten und den Teig in die Förmchen füllen.
7. Die Förmchen in den Backofen stellen und etwa 9-10 Minuten backen lassen.
8. Die Schoko-Lava-Küchlein aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.