# Schokoladen-Lava-Kuchen

Rezept für ein traumhaftes Dessert, bei dem alle dahinschmelzen: Schokoladen-Lava-Kuchen mit flüssigem Schokokern - unwiderstehlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Zartbitterschokolade (gehackte) |
| 150 g | Zucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Messerspitze | Salz |
| 120 g | Butter |
| 80 g | Mehl |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| Nach Belieben | Butter (zum Einfetten der Förmchen) |
| 6 Stk. | Backformen |

## Zubereitung

1. Für den Schokoladen-Lava-Kuchen zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten. Ein Wasserbad ansetzen. Die Zartbitterschokolade hacken und mit der Butter in einen Topf geben. Über dem Wasserbad bei niedriger Hitze langsam zum Schmelzen bringen, dabei oft umrühren. Vom Feuer nehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Den Teig zubereiten: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die geschmolzene, lauwarme Schokolade unterrühren. Die Schokolade darf nicht mehr heiß sein, damit die Eier nicht gerinnen. Das Mehl über die Masse sieben und unterheben.

3. Den Teig zwei Drittel hoch in die Förmchen füllen. Auf mittlerer Schiene rund 15 bis 18 Minuten backen, je nach gewünschter Konsistenz des Schokoladenkerns. Herausnehmen und stürzen, schnell servieren.

## Tipp

Die Schokoladen-Lava-Kuchen wie auf dem Bild mit frischen Beeren und Minze servieren, oder mit Staubzucker bestreuen und Vanilleeis dazu reichen.