Lava Cake mit Vanilleeis

In diesem Rezept trifft Kalt auf Heiß: Der Lava Cake mit Vanilleeis ist eine süße Verführung für jeden Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

250 g	Schokolade
130 g	Butter
1 EL	Butter (für die Formen)
140 g	Mehl
220 g	Zucker
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
Nach Belieben	Vanilleeis

Zubereitung

1. Für den Lava Cake mit Vanilleeis den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Von ca. 9/10 der Schokolade mit der Butter in einen Topf geben und erwärmen. Solange verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann vom Herd nehmen.

2. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen mit der lauwarmen Schokomasse verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und in die Schoko-Zucker-Mischung rühren. Restliche Schokolade grob hacken und unterheben.

3. Dessertförmchen mit Butter einfetten. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten im Backofen backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, mit Vanilleeis anrichten und sofort servieren.

Tipp

Den Lava Cake mit Vanilleeis vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.