Lavakuchen aus der Heißluftfritteuse

Der Lavakuchen aus der Heißluftfritteuse ist außen zart gebacken und innen schokoladig flüssig. Ein wunderbarer Nachtisch der keine lange Vorbereitung braucht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

100 g	Butter
120 g	Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
20 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
	Butter (für die Förmchen)
	Kakaopulver (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für den **Lavakuchen aus der Heißluftfritteuse** die Butter und die Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad langsam schmelzen. Gelegentlich umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

2. In einer Schüssel Eier, Dotter und Staubzucker etwa 3 Minuten hell und schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig in die Eimasse gießen und gut verrühren. Vanilleextrakt zugeben. Mehl und Salz über die Masse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Kleine ofenfeste Förmchen (ca. 150 ml) gründlich mit Butter einfetten und mit Kakaopulver ausstreuen. Den Teig zu etwa ¾ in die Förmchen füllen.

3. Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Die Förmchen in den Frittierkorb stellen und 7–10

Minuten backen. Der Rand sollte fest, die Mitte jedoch noch leicht flüssig sein – das ist das Geheimnis des Lava-Kerns! Die Lava Kuchen 1 Minute ruhen lassen, mit einem Messer den Rand lösen und vorsichtig auf Teller stürzen. Sofort servieren – am besten noch warm, damit der Schokokern herrlich fließt!

Nährwerte: Kalorien: 478,0 kcal, Eiweiß: 6,3 g, Kohlenhydrate 24,5 g Fett: 40,0 g

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Den Lavakuchen aus der Heißluftfritteuse mit Staubzucker bestäuben und mit einer Kugel Vanilleeis und Beeren deine Wahl anrichten.