# Schneller Lava-Kuchen

Der schnelle Lava-Kuchen sieht besonders köstlich aus und schmeckt auch so. Das einfache Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 13 min

**Gesamtzeit:** 33 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Zartbitterschokolade |
| 120 g | Butter |
| 4 Stk. | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 80 g | Mehl |
| | Butter (für die Formen) |
| | Staubzucker |
| | Erdbeeren (für die Dekoration) |

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kleine Förmchen mit Butter einfetten.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, grob gehackte Schokolade zugeben. Vom Herd nehmen und unter Rühren auflösen.
3. Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Butter-Schokolade-Mix hinzu geben und verrühren. Abschließend das Mehl unterrühren.
4. Den Teig in Förmchen verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene 13 Minuten backen.
5. Den **Lava-Kuchen** aus dem Backofen nehmen, von den Formen lösen und auf einen Teller stürzen. Mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren.

## Tipp

Für den schnellen Lava-Kuchen die Backzeit unbedingt einhalten, damit der Schokoladen-Kern flüssig bleibt.