

Lavakuchen mit flüssigem Kern

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Klein aber oho! Beim Anschnitt dieses Küchleins winkt eine Überraschung. Der flüssige Kern in Kombination mit dem fluffigen Äußeren ist ein zartschmelzendes Erlebnis für alle Sinne. Und es braucht weder viel Zeit noch viel Mühe, um diese schokoladige Versuchung selbst zu zaubern!

Zubereitungszeit: 27 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 170 g Butter
- 255 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 75 g einer Zucker
- 40 g Mehl
- 1/4 TL Salz

Zubereitung

Schritt 1

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eier mit Dotter und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben und Schneebesen anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 4 schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist.

Schritt 2

Mehl und Salz zugeben und auf Stufe 2 untermischen. Geschmolzene Schokolade langsam einfließen lassen.

Schritt 3

4 Backformen einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Teig auf Backformen aufteilen.

Schritt 4

12 Minuten bei 215 °C backen. Kuchen 3 Minuten ruhen lassen und anschließend auf einen Teller stützen.

Schritt 5

Mit Eiscreme servieren.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99