



## **Cynthias Lava-Küchlein aus Schokolade mit flüssigem Kern**

Mit diesem Nachtisch machen Sie Ihre Gäste an Weihnachten mit Sicherheit glücklich: Cynthia backt leckere Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern. Im Englischen wird der Kuchen „Lava Chocolate Cake“ genannt – sehr passend, denn die lauwarme Schokolade bricht wie ein Vulkanausbruch aus dem weichen Küchlein heraus.

### **Zutaten**

für 6 Küchlein

- 2 EL Butter (zum Einbuttern der Backförmchen)
- 3 EL Zucker oder ungesüßten Kakao (zum Bestäuben der Backförmchen)
- 125 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 TL Vanille-Extrakt
- Prise Salz
- 1 EL Mehl oder Maronenmehl, gesiebt
- 1 EL Kakao, ungesüßt und gesiebt

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Sechs kleine Backformen mit einem Durchmesser von circa acht Zentimetern einbuttern und mit Zucker oder Kakao leicht bestäuben.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald sie flüssig ist, den Topf von der Heizplatte nehmen und die Schokolade dazugeben. Mit der Resthitze die Schokolade schmelzen.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Kakao zusammensieben.

Mit einer Küchenmaschine, einem Handrührgerät oder einem Schneebesen Eier und Eigelb mit dem Zucker und Salz einige Minuten aufschlagen, bis die Masse dick und hell ist. Dann das Vanille-Extrakt unterrühren.

Die geschmolzene Schokolade und die Butter glatt rühren und unter die Eiermasse heben, gefolgt von Mehl und Kakao.

Die Schokoladenmasse in die Backformen gleichmäßig verteilen und acht bis neun Minuten backen.

Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, circa eine Minute abkühlen lassen und dann direkt auf einen Dessertteller stürzen. Mit Schlagsahne, Vanilleeis oder einfach nur pur genießen.