Schokokuchen mit flüssigem Kern (Lavakuchen)

Zutaten für 6 Küchlein (180 ml Souffleförmchen)

- 200 g Butter
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 5 Eier (Gr. L)
- 150 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 11-15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 26 Minuten

1. Schmelze die Butter und die Schokolade im Warmwasserbad und lasse sie abkühlen.
2. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Schlage als erstes die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz schön schaumig.
4. Rühre dann die Butter-Schokomasse unter.
5. Siebe dann den Kakao und das Mehl dazu und hebe die Zutaten vorsichtig unter.
6. Fette 6 Souffleförmchen (oder ein Muffinblech).
7. Verteile den Teig gleichmäßig darin.
8. Backe die Küchlein nun ca. 11-15 Minuten. Jeder Ofen backt anders, deswegen solltest du die Küchlein gut im Auge behalten. Die Oberfläche der Kuchen sollte sich beim Anfassen anfühlen wie ganz dünne Haut, dann sind die Küchlein perfekt. Wer den Teig lieber durchgebacken mag, lässt die Kuchen einfach für weiter 5 Minuten im Ofen. Viel Spaß beim Probieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.