

Schoko-Lavakuchen

Zutaten

3 frische Eier

120g Zucker

1 Prise Salz

100g Butter

100g dunkle Schokolade, zerbröckelt

100g Mehl

So geht's:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Eier, Zucker und Salz gut verrühren bis die Masse heller ist.
3. Butter und Schokolade zusammenschmelzen und unter die Eimasse rühren.
4. Mehl daruntermischen.
5. Ofenfeste Förmchen mit Butter einreiben und Masse in die Förmchen füllen.
6. 16-18 Minuten backen, die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein.
7. Herausnehmen, aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort geniessen.

