

Backförmchen «Lava Cakes» (6er-Set)



Marmor-Lava-Cakes

🕒 20 Min. + 3 Std. kühl stellen + 15 Min. backen

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanformen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

100 g Butter , weich	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren.
120 g Zucker	
1 Prise Salz	
2 frische Eier	Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Crème fraîche darunterrühren.
100 g Crème fraîche	

150 g Mehl	Mehl, Backpulver und Natron mischen, unter die Masse rühren. Teig in 2 Portionen teilen. Milch und Vanillepaste unter eine Teighälfte mischen.
½ TL Backpulver	
¼ TL Natron	
1 EL Milch	
1 TL Vanillepaste	

50 g dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, mit der Milch in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Schokolade unter die zweite Teighälfte mischen. Teige abwechselungsweise in die vorbereiteten Formen füllen, ca. 3 Std. kühl stellen.
1 EL Milch	

Puderrucker zum Bestäuben	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen auf ein Backblech stellen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, sorgfältig auf Teller stürzen, mit Puderrucker bestäuben, sofort servieren.
----------------------------------	---

Stück: 434 kcal, F 26 g, Kh 43 g, E 6 g

Reinigung

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Schokolade-Lava-Cakes

🕒 20 Min. + 3 Std. kühl stellen + 15 Min. backen

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanformen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

100 g dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, beides in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
80 g Butter	

3 frische Eier	Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterrühren.
120 g Zucker	
1 Prise Salz	

50 g Mehl	Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, ca. 3 Std. kühl stellen.
2 EL Kakaopulver	
¼ TL Backpulver	

Kakaopulver zum Bestäuben	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen auf ein Backblech stellen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, sorgfältig auf Teller stürzen, mit Kakaopulver bestäuben, sofort servieren.
----------------------------------	---

Stück: 359 kcal, F 21 g, Kh 36 g, E 6 g