

Zum Dahinschmelzen: Schokoküchlein mit flüssigem Kern



Diese kleinen Schokoküchlein sind zum Dahinschmelzen. Mit ihrem flüssigen Kern sind die Schokoküchlein, auch Lava-Cakes genannt, ein absoluter Schokoladentraum. Spätestens wenn sich der flüssige Schokokern auf dem Teller verteilt und der erste Löffel in den Mund wandert, schwebt Ihr im Dessert-Himmel!

Zutaten für 6 Schokoküchlein

200 g	Zartbitterschokolade
120 g	Butter + etwas zum Einfetten
4	Eier
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
80 g	Mehl
etwas Butter und Zucker für die Formen	
etwas Puderzucker oder Kakao zum Bestreuen	

Zubereitung Schokoküchlein

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Sechs kleine Souffléförmchen einfetten und mit Zucker austreuen. **Alternative:** Silikon-Muffinform nur mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen.
2. Eier, Zucker und Prise Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Butter-Schoko-Mix zugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub ca. 10 -12 Min. backen. **Tipp:** Als Garprobe nach 10 Minuten Backzeit mit einem spitzen Messer in die Mitte der Küchlein stechen. Ist der Teig dickflüssig, die Schokoküchlein aus dem Ofen nehmen.
3. Aus dem Ofen holen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und direkt auf einen Teller stürzen. Die Schokoküchlein schauen noch sehr weich aus, lassen sich aber gut stürzen. Mit Puderzucker oder Kakao direkt servieren.

**TIPPS rund um die Schokoküchlein:**

- Zu warmem Schokokuchen passt hervorragend **Vanilleeis**. **Frische Himbeeren** bringen eine fruchtige Frische und farbliche Akzente auf den Teller.
- Wer es **vegan** möchte, ersetzt Butter, Eier und Milch durch **Öl** und eine **pflanzliche Milchalternative**.
- Wer es **noch schokoladiger** will, gibt etwas Nuss-Nougat-Creme oder ein Stück Schokolade in die Mitte des Küchleins.
- Ihr könnt den **Teig** auch **wunderbar vorbereiten**. Dafür den Teig, wie oben beschrieben, zubereiten, in Förmchen abfüllen und **über Nacht kaltstellen**. Am nächsten Tag, wenn z.B. die Gäste da sind, einfach bei 180 °C zu kleinen Küchlein ausbacken. Hier gibt man etwa noch 1,5 Minuten zusätzlich dazu.
- **Schoko-Tassenkuchen mit flüssigem Kern aus der Mikrowelle**: Für den spontanen Kuchenhunger – der schnellste und einfachste Schokokuchen. Alle Zutaten in der Tasse verrühren und in der Mikrowelle bei 700 Watt für 1 Minute und 10 Sekunden backen. Auch lecker: ein Stück Schokolade vorher in den Teig stecken.