



Red Velvet Lava Cake mit flüssigem Kern



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1790 kJ, 427 kcal, 40,8 g Kohlenhydrate, 5,33 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 116 mg Cholesterin, 1,69 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du suchst noch nach dem perfekten Rezept zum Valentinstag? Dann ist dieser Red Velvet Lava Cake mit Überraschungseffekt genau das Richtige für dich! Denn beim Anschneiden erwartet dich eine super leckere Lava-Flut, die garantiert dein Herzblatt beeindrucken wird. Und das Beste ist, das Rezept ist echt super einfach! Und so geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du die Schokolade (bis auf 8 Stücke) hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker und Salz aufschlagen. Backpulver mit dem Mehl mischen.

Step 2:

Die flüssige Schoko-Butter-Mischung kurz abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit der Lebensmittelfarbe unter die Eimasse rühren und das Mehl unterheben. Den Teig in gut gebutterte Förmchen füllen, jeweils ein Stück Schokolade in die Mitte stecken und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, die Kuchen sollten innen noch flüssig sein.

Step 3:

Während der Kuchen backt, kannst du die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Kuchen herausnehmen und vorsichtig stürzen. Dann mit der Sahne, den Früchten und dem Puderzucker garnieren und sofort servieren.

Zutaten

Menge

150 g	weiße Schokolade
120 g	weiche Butter, plus etwas mehr
2	Eier
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 gestrichener TL	Backpulver
120 g	Mehl
	rote Lebensmittelfarbe
200 ml	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Handvoll	Himbeeren
1 Handvoll	Brombeeren
1 EL	Puderzucker
	kleine Kuchenförmchen oder Crème brûlée Förmchen