

Vitárbó  
Vitaminreich

# SCHOKO LAVA CAKE

mit flüssigem Erdbeer-Vanille-Kern

— Fruchtikus —  
Erdbeer-Vanille



Zutaten (für 6 Personen):

2 Eier  
2 Dotter  
120 g Butter  
180 g Schokolade  
80 g Kristallzucker  
40 g Mehl  
2 Fruchtikus Erdbeer-Vanille  
Staubzucker



Einfach zum Dahinschmelzen!

## — ZUBEREITUNG —

### DIE KUCHENMASSE

Zunächst das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Butter und die Schokolade am Herd auf kleiner Flamme schmelzen. Die Eier mit Dotter in einer Schüssel mit Zucker schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter-Schokoladen-Masse dazugeben und langsam einrühren. Danach mit Mehl unterheben.

### DER FLÜSSIGE KERN

Sechs geputzte Backformen zur Hälfte mit der Kuchenmasse füllen. Danach jeweils einen Teelöffel Fruchtikus Erdbeer-Vanille in der Mitte platzieren und mit Teigmasse bedecken. Anschließend die Küßlein etwa 12 Minuten backen lassen.

### DAS ANRICHTEN

Die gebackenen Küßlein vorsichtig auf einen Teller stürzen und mit Staubzucker bestäuben.