KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Schokoladen Coulant - Lavakuchen

Coulant ist ein kleiner Schokoladenbiskuit, der nicht ganz durchgebacken wird. So entsteht ein flüssiger Schokoladenkern, der sich nach dem Anschneiden wie aus einem Vulkan als Lavastrom aus dem Biskuit ergießt. Daher sind die kleinen Törtchen auch als Lavakuchen bekannt.

Prima im voraus zu backen und eingefroren immer in 12 min. (Mikro 30 Sek.) fertig und warm auf dem Tisch

Zubereitungsdauer: 15 min. · vegetarisch

Zutaten

220 g Bitterschokolade 70-75%
150 g Bio Butter
150 g Bio Zucker
120 g Bio Dinkelmehl oder Weizen
3 St. Bio Eier + 1 Eigelb
1 TL Bio Kakao
1 Prise Meersalz

Zubereitung

- Schokolade und Butter langsam im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Eier und ein Eigelb zusammen mit dem Zucker schlagen bis sie cremig sind.
- Sofort die geschmolzene Schokolade und die Butter zu der Mischung geben. Erneut umrühren, bis alles gut vermengt ist.
- Dann das Mehl sieben und hinzufügen. Die Masse dickt ein, aber die Schokolade wird beim Backen durch das Schmelzen für die perfekte Konsistenz sorgen.
- Die Muffinformen gut mit Butter einfetten und ein wenig mit Kakao ausstreuen. Teig einfüllen und 3-4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Praktischwerweise kann man so auch einfach nur einzelne Törtchen auftauen.
- Backofen auf 220ºC Grad vorheizen

- Die Muffins sind fertig wenn Sie außen fest und innen flüssig sind. ca. 9-11 min, bis zu 15 min. je nach Muffingröße. In der Mikrowelle in 30 Sekunden fertig.

?