



Lava Cake – mit Chili

Lava Cake

30 g Butter

30 g Schoko-Drops Edelbitter

1 Ei(er)

45 g Xucker Premium (Xylit)

1 Prise(n) Salz

1 Messerspitze(n) gemahlene(n) Chili

15 g Mehl

6 g Kakaopulver

Etwas Puder Erythrit

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2

Kalorien je 100g: 351 kcal

Lava Cake

1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
2. Anschließend Butter und Schokodrops in der Mikrowelle (ca. 40 Sekunden) oder über einem Wasserbad schmelzen.
3. In einer Schüssel Ei, Xucker und Salz verquirlen. Schoko-Butter unterrühren. Nun die trockenen Zutaten

(Mehl, Kakao und Chili) hineinsieben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

4. Zwei kleine Auflaufformen (Maß: ca. H 4,5 cm; B 6 cm) fetten und mit Backkakao bestäuben.

5. Den Teig darauf verteilen und die Lava Cakes für 8-10 Minuten backen. Die Kuchen sind gut, wenn die Oberfläche leicht gebacken ist, sie aber noch etwas „wackeln“.

6. Vorsichtig auf 2 Teller stürzen und mit Puder Erythrit bestäuben. Den Lava Cake zum Schluss noch nach Belieben mit Chilifäden und / oder Beeren garnieren.