



GLASMEYERS

Rezept-Ideen

Lava Cake

Zutaten (für 4 Personen)

225 g Zartbitterschokolade (60%)

115 g Butter (weich)

100 g Zucker

35 g Mehl

4 Eier

1 TL Vanillezucker

2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

1 Prise Salz

Zubereitung

Schokolade & Butter über dem Wasserbad schmelzen. Vanillezucker, Zucker, Salz & Mehl mischen, ein Ei nach dem anderen unterrühren. Leicht abgekühlte Schokolade hinzugeben und mit einem Mixer dick & cremig schlagen. Mulden des Muffinblechs gut einfetten, mit Kakaopulver bestreuen. Muffinmulden mit dem Teig befüllen & bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.



*Guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr Team Glasmeyer*