

## Lava Cakes

6 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



### 1 Lava Cake-Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Die Hälfte der Masse in befettete, mit Zucker ausgestreute Förmchen oder Kaffeetassen (7 cm Ø) füllen. Die Kuvertüre in 6 Stücke teilen und in die Mitte der Masse geben. Die Förmchen mit der übrigen Masse auffüllen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Die Lava Cakes ca. 2 Min. rasten lassen.

### 2 Erdbeer-Konfit:

Für das Konfit alle Zutaten verrühren und erwärmen.

### 3 Zum Bestreuen:

Die Lava Cakes mit Staubzucker bestreuen und mit Konfit servieren.

### Zutaten:

#### Lava Cake-Masse:

50 g weiche Butter  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Ei (Größe M)  
80 g gesiebtes glattes Mehl  
1 EL Backkakao

#### Zum Einlegen:

50 g Zartbitterkuvertüre

#### Erdbeer-Konfit:

60 g klein geschnittene Erdbeeren  
60 g pürierte Erdbeeren  
10 g gesiebter Staubzucker  
1 EL Orangenlikör

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Lava Cakes mit Vanilleeis oder halb geschlagenem Schlagobers servieren.
- Für Konfit wird Frucht- oder Gemüsepüree mit klein würfelig geschnittenem Obst oder Gemüse vermischt. und nach Belieben gesüßt oder gewürzt. Konfit wird statt Frucht- oder Gemüsesoßen serviert.

