École du Goût



# LAVAKUCHEN MIT VANILLEEIS

## INGREDIENTS

**Zutatenliste für 4 Portionen**

200 g Zartbitterschokolade

200 g Butter

3 Eier

70 g Zucker

50 g Mehl

4 Kugeln Vanilleeis

50 g TK Beerenmix

## PREPARATION

**Zubereitung**

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Herd nehmen und die Butter unterrühren.

Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und so lange schlagen, bis ein weißer Schaum entsteht.

Geschmolzene Schokolade hinzufügen und dann das Mehl unterrühren. Die Masse auf vier einzelne, gut gefettete Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen, so dass der Lavakuchen außen fest, aber innen noch flüssig ist.

Beerenmix erhitzen und anschließend durch ein Sieb geben.

Lavakuchen mit dem heißen Coulis und jeweils einer Kugel Eis servieren.