

# Lavaküchlein

## Zutaten

- 50 gr weiche Butter
- 50 gr Schokolade Zartherb
- 2 Eier
- 70 gr brauner Zucker
- 30 gr Mehl
- 10 gr Backkakaopulver

## Zubereitung

1. Die Schokolade im Wasserbad bei kleinster Stufe schmelzen.
2. In eine Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
3. Die 2 Eier dazugeben und verrühren.
4. Das Mehl und den Backkakao hineingeben und wieder verrühren.
5. Die geschmolzene Schokolade in die Schüssel geben und ein letztes Mal gut verrühren.
6. Den Teig in Muffinförmchen geben und 10 Minuten bei 210°C Umluft backen.
7. Frisch aus dem Ofen servieren! Vorsicht- Heiß!

