Lavakuchen mit Himbeersauce

20–25 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Lavakuchen:

55 g	Dunkle Schokolade
45 g	Butter
30 g	Brauner Zucker
1 Stk.	Ei
1 EL	Mehl
0.25 TL	Backpulver
1 Pkg.	Vanille Bourbon Schote ganz
	Butter zum Ausfetten der Förmchen
	Mehl zum Bestreuen der Förmchen

Für die Himbeersauce:

100 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
1 EL	Zucker
0.5 TL	Agartine

Zubereitung

1. Zuerst Himbeeren und Zucker in einen Topf geben, auf den Herd stellen und fünf Minuten lang kochen. Dann die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Die Agartine mit einem Esslöffel Wasser in einer Schüssel verrühren und quellen lassen. Die Himbeeren vom Herd nehmen, die Agartinemischung dazugeben und umrühren. Beiseite stellen, während der Kuchen zubereitet wird.
2. Im nächsten Schritt den Backofen auf 180°C bei eingeschalteter Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Keramikkuchenformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Nun die Schokolade hacken. Schokolade, Butter und braunen Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, die Schüssel über ein Wasserbad stellen und rühren, bis die Schokolade und die Butter schmelzen.
4. Die Schüssel aus dem Dampf nehmen und kurz abkühlen lassen. Das Mark der Vanilleschote und das Ei hinzufügen und gut verrühren. Nun das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzufügen und mischen, bis sich das Mehl mit den anderen Zutaten verbunden hat.
5. Die Formen in den vorgeheizten Ofen stellen und acht bis zehn Minuten backen. Nach dieser Zeit sollte der Rand erhaben und durchgebacken aussehen, während die Mitte des Kuchens leicht flüssig sein sollte.
6. Eine Minute warten, bis sie abgekühlt sind, auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Die Himbeersauce darüber gießen und mit Vanilleeis und frischen Himbeeren servieren.