

# Spicy Schoko-Lava-Cake

45–55 Min

## Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 g | Zartbitterschokolade |
| 120 g | Butter |
| 4 | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 80 g | Mehl |
| 1 Prise | Chili scharf mit Meersalz |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| 1 Stk. | Vanille Bourbon Schote ganz |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Backofen auf 180 °C vorgeheizt. Die Schokolade grob hacken. Nun die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, anschließend die Schokolade hinzugeben und das Mehl unterrühren. Für eine perfekte Konsistenz gelegentlich umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Die Muffin-Förmchen mit Butter oder etwas Pflanzenöl einfetten. Die Eier, den Zucker und eine Prise Salz und Chili in einer Schale schaumig rühren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und untermischen. Die Butter-Schokoladenmischung hinzugeben und alles gut verrühren.
3. Den Teig in den eingefetteten Formen verteilen und exakt für 13 Minuten im Ofen backen. Danach aus dem Ofen nehmen und die kleinen Lava Cakes direkt auf einen Teller stürzen. Mit etwas Zucker und Chili verfeinern und so schnell es geht warm servieren.