Erdbeer-Lava-Cakes mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Wartezeit:
ca. 10 Minuten

Zutaten
für 12 Stück

Für den Teig:
5 kinder Riegel
120 g Margarine
4 Eier (Gr. M)
50 g Zucker
1 Pr. Salz
80 g Mehl (Type 405)
2 EL Backkakao, entölt
+ Sonnenblumenöl für die Muffinform

Für die Erdbeersauce:
150 g Erdbeeren
1 EL Limettensaft
½ Pck. Vanillezucker

Für das Topping:
1 Stiel Melisse
1 TL Limettensaft
½ TL Honig
etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Schritt:
Für den Teig kinder Riegel grob hacken. Margarine in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und kinder Riegel unterrühren. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Buttermischung unterrühren. Mehl und Backkakao sieben und unter die Masse heben. Schokoteig anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

2. Schritt:
Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C) und 12er Muffinform großzügig einfetten. Für die Erdbeersauce Erdbeeren waschen, verlesen, trocken tupfen, Grün entfernen und Früchte halbieren. Hälfte der Erdbeeren zusammen mit Limettensaft und Vanillezucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce in einen zweiten Spritzbeutel füllen.

3. Schritt:
Mulden der Muffinform zur Hälfte mit Schokoteig aus dem Spritzbeutel füllen. In die Mitte und nicht zu tief, damit die Sauce nicht nach unten herausläuft, etwas Erdbeersauce hineinspritzen. Lava-Cakes im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

4. Schritt:
Für das Topping in der Zwischenzeit Melisse waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Restliche Erdbeeren mit Melisse, Limettensaft und Honig verrühren und marinieren.

Utensilien:
Messer, Schneidebrett, Küchenwaage, Topf, Herd, Schüssel, Küchenwaage, Handrührgerät mit Schneebesen, Sieb, 2 Spritzbeutel, Backofen, 12er Muffinform, hohes Gefäß, Stabmixer, Ofenrost, Küchengitter

Portionen:	12
Pro Portion:	61 g
Pro Portion:	207 kcal

5. Schritt:
Erdbeer-Lava-Cakes kurz auf einem Küchengitter abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Formen lösen. Mini-Cakes nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit den marinierten Erdbeeren servieren.

Tipp:
Restliche Erdbeersauce gerne zu den fertigen Küchlein reichen. Wenn es mal schnell gehen muss, schmeckt das Lava-Dessert auch super mit einem Kern aus Mangosauce – die gibt es direkt fertig zu kaufen.