



SCHOKO-LAVAKUCHEN MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 28 Min

Davon aktiv:

ca. 15 Min

ZUTATEN

für 6 Portionen*

- 4 Riegel kinder bueno White
- 90 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade 70 %
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- ½ TL Vanilleextrakt
- 55 g Puderzucker
- 1 EL Backkakao
- 20 g Mehl
- 1 EL gemahlene Haselnüsse

Außerdem:
Muffinform
Sieb

Portionen: 6
Pro Portion: 60 g
Pro Portion: 256 kcal

ZUBEREITUNG

1

Muffinform mit etwas Butter einfetten. 2 Riegel kinder bueno im Mixer zerkleinern, bis eine einheitliche Creme entsteht.

2

Restliche Butter und dunkle Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die kinder bueno Creme, Eier, Eigelb, Vanilleextrakt, 50 g Puderzucker und Backkakao hinzugeben und kurz mit einem Schneebesen verrühren.

3

Mehl und gemahlene Haselnüsse hinzugeben und nochmals kurz verrühren. Muffinform zu zwei Dritteln füllen.

4

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 190 °C Umluft vorheizen. Lavakuchen für 7 Minuten oder so lange backen, bis die Oberfläche in der Mitte noch etwas flüssig ist. Die Backzeit kann je nach Dicke der Muffinform und dem Ofen leicht variieren.

5

Ränder mit einem kleinen Messer von der Form lösen, ein Holzbrett über die Muffinform legen und die Lavakuchen auf den Kopf stürzen. Auf Servierteller setzen. Muffinform zu zwei Dritteln füllen.

6

Lavakuchen mit restlichem Puderzucker bestäuben. Die verbliebenen kinder bueno Riegel in Stücke teilen. Die Lavakuchen mit den Stücken und mit Haselnüssen dekorieren.

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.