



# LAVA-SCHOGGI-KUCHEN

## ZUTATEN

**4 Weckgläser à 220 ml**

90 g Zucker

3 frische Eier verklopft

100 g Zartbitterschokolade

100 g weiche Butter

40 g Weissmehl

ca. 750 g Wasser für das Dampfgaren

## ZUBEREITUNG

- Zucker in den Mixtopf geben und während 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Davon für die Dekoration etwas zur Seite stellen.
- Schokolade in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
- Butter in Stücken dazugeben, 4 Minuten/50°C/Stufe 1 schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Eier und Mehl dazugeben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.
- Den Teig gleichmässig in die vier Weckgläschen geben und vollständig mit Dichtungsring, Deckel und Klammern verschliessen.
- Wasser in den Mixtopf einfüllen, Varoma aufsetzen und Weckgläser reinstellen. Kuchen ca. 35 Minuten/Varoma/Stufe 1 dämpfen.
- Lava-Schokoladenkuchen direkt in den Weckgläschen servieren.

Genussmix.ch