

# Schokoladen-Lava-Kuchen mit Himbeer-Amaretto-Soße

## Für zwei Personen

6 TL Mehl	120 g Schokoladendrops, dunkel	5 EL Himbeermarmelade
250 g Puderzucker	3 TL Zucker	130 g Butter
4 Eier	20 ml Amaretto	10 ml dunkler Rum
1 TL Vanilleextrakt	1 TL Butter-Vanille-Aroma	Pflanzenfett

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufförmchen mit dem Pflanzenfett einfetten und mit je einem Teelöffel Zucker bedecken. In einem Topf das Butter-Vanille-Aroma, den Rum und den Amaretto vermischen und bei geringer Hitze aufkochen lassen. Anschließend die Himbeermarmelade dazugeben und unter Rühren köcheln. In einem Topf die Butter und die Schokolade schmelzen. Zwei Eier trennen. Anschließend den Puderzucker, zwei Eier, zwei Eigelbe, das Vanilleextrakt und das Mehl dazugeben und zu einem Teig verrühren. Danach den Teig in die Auflaufförmchen füllen und im Ofen für zwölf bis 15 Minuten backen, so dass der Kern noch flüssig ist. Den Schokoladen-Lavakuchen mit der Himbeer-Amaretto-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Liz Howard am 30. Januar 2014