

# Lava-Kuchen mit Vanille-Sahne

## Für 6 Personen

### Für die Vanillesahne:

500 ml Milch	100 g Zucker	1 Vanilleschote
4 Eigelb	300 g Sahne	20 ml Rum

### Für die Küchlein:

170 g Butter	175 g dunkle Kuvertüre	6 Eier (M)
75 g Weizenmehl, 405	170 g Zucker	

### Außerdem:

Zucker	weiche Butter	6 Backringe
--------	---------------	-------------

Für die Vanille-Sahne Milch und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der ausgekratzten Schote mit in den Topf geben.

Die Vanillemilch erhitzen und einmal aufkochen lassen.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und verrühren.

Dann die heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze zur Rose abziehen, das heißt die Sauce unter Rühren leicht andicken lassen. Sie darf allerdings nicht aufkochen. Sobald die Sauce andickt, den Topf sofort vom Herd nehmen. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und kühl stellen.

Für die Küchlein die Butter grob würfeln und in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen. Mehl, Zucker, flüssige Butter und geschmolzene Kuvertüre zugeben und alles kurz vermischen.

Die Backringe mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Ringe jeweils zu 3/4 mit der Schokomasse füllen. Im vorgeheizten Backofen ca.

12 Minuten backen. Die Küchlein sollen im Kern noch flüssig bleiben.

In der Zwischenzeit für die Vanille-Sahne die Sahne steif schlagen, nach Belieben den Rum untermischen.

Sahne unter die abgekühlte Vanillesauce heben.

Die Küchlein nach dem Backen vorsichtig auf Dessertteller setzen, aus den Ringen lösen und noch heiß servieren. Die Vanille-Sahne dazu reichen.

Antonina Müller am 13. Dezember 2024