Lava-Brownies mit Butter

> 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zu Beginn schmelzen wir für den flüßigen Kern weiße Schokolade in einer Pfanne und geben ein bisschen Sahne und GOLDSTEIG Butter hinzu. Wenn die Masse flüssig geworden ist, füllen wir diese in eine Schale um und lassen sie für 15 Minuten abkühlen. Nach 15 Minuten geben wir die Schale für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Für den Brownie Teig geben wir gehackte Zartbitterschokolade und dunkle Schokolade zusammen mit GOLDSTEIG Butter in eine Schale und schmelzen auch diese Masse für 2 Minuten in der Mikrowelle.
3. Während der Teig aus Schritt 2 abkühlt, vermengen wir in der Zwischenzeit 3 Eier, ein zusätzliches Eigelb und Zucker. Für einen besonders guten Geschmack sorgt Vanille-Aroma. Anschließend wird der abgekühlte Brownie Teig aus Schritt 2 dazugegeben und mit Mehl und etwas Meersalz verfeinert.
4. Dieser Teig wird dann in Muffinförmchen umgefüllt. Die weiße Schokolade aus Schritt 1 sollte mittlerweile fest geworden sein, woraufhin wir daraus nun kleine Kügelchen formen. Diese Kügelchen drücken wir in die Muffins, sodass diese im Teig verschwinden. Zu guter Letzt können die Lava-Brownies nun bei 180°C für 20 Minuten in den Backofen gegeben werden.
   Optional mit Himbeeren und Puderzucker verzieren.

Zutaten

Für den flüßigen Kern:

- 170g weiße Schokolade
- 60 ml Sahne
- 1 EL GOLDSTEIG Butter

Für den Brownie Teig:

- 170g Zartbitterschokolade
- 115g dunkle Schokolade
- 170g GOLDSTEIG Butter
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 300g Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 95g Mehl
- 1/4 TL Meersalz

Für das Topping:

- Himbeeren
- Puderzucker