

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