



VEGAN

LAKTOSEFREI



10 STÜCK



1 H 30 MIN

ULTIMATIVER LAVA CAKE

ZUTATEN

- **200 g** dunkle Schokolade (vegan und laktosefrei)
- **125 ml** Öl
- **375 ml** pflanzliche Milch
- **250 g** feiner Rohrzucker
- **250 g** Weissmehl
- **50 g** Kakaopulver
- **5 Prisen** Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 100g dunkle Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit wenig Wasser schmelzen. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel Öl und pflanzliche Milch von Hand mit einem Schwingbesen verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, feinen Rohrzucker, Kakaopulver und Salz mit einem Löffel verrühren.

Geschmolzene Schokolade zur Öl-Milch-Mischung geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Danach das Mehlgemisch begeben und rühren, bis alles gut vermengt ist. 100 g dunkle Schokolade in kleine Stücke schneiden und begeben.

Den Teig in zerreissbare Muffinförmchen geben. Während 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann warm genießen.

