



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 (z.B. Hafer- oder Mandelmilch)
- **250 g** Rohrzucker
- **250 g** Mehl
- **50 g** Kakaopulver
- **5 Prisen** Salz

- **10** Muffinförmchen

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 100 g dunkle Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit wenig heissem 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 anderen Schüssel Mehl, 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 Muffinförmchen geben. Während 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann warm genießen.

