



## Toffifee-Lava-Cakes

Richtig schokoladig: Lava-Cakes mit flüssigem Kern aus geschmolzenen Toffifee. Schnell zubereitet und mit Himbeeren dekoriert, werden die Schoko-Küchlein Deine Lieblingsmenschen verzaubern.

### Zutaten:

#### für 12 Stück:

- Butter zum Einfetten
- Braunen Zucker zum Ausstreuen
- 30 Toffifee
- 130 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Weizenmehl
- 30 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 125 g Himbeeren

1 Muffinform (12 Mulden)

### Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Form mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.
2. 18 Toffifee hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen und verrühren. Eier, braunen Zucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) zu einer dicken Creme aufschlagen. Butter-Toffifee-Masse und Frischkäse nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in die Mulden füllen, jeweils 1 Toffifee leicht in den Teig drücken. Die Cakes etwa 25 Minuten backen.
4. Die Himbeeren verlesen. Die Muffinform etwa 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend die Cakes vorsichtig aus der Form stürzen oder heben und mit den Himbeeren anrichten. Die Toffifee-Lava-Cakes in vollen Zügen genießen!

