



Veganer Lava Cake mit Vanilleeis

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Zucker	80 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Vemondo veganes Ei-Ersatz	2 EL
Wasser mit Kohlensäure	100 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Haferdrink Barista	200 ml
Kakaopulver	4 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Minze, frisch	5 g
Puderzucker	1 EL
Veganes Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. 100 g Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasser vollständig schmelzen. Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz unter die flüssige Schokolade rühren. In einer Schüssel Ei-Ersatz und Wasser mit Kohlensäure verrühren.
2. In einer Schüssel Schokoladenmasse, Mehl, Haferdrink Barista, Ei-Ersatz-Mischung, Kakao und Backpulver gründlich verrühren. Muffinform einfetten. Teig auf die Muffinform verteilen, in jeden Lava Cake mittig ein Stück Schokolade stecken und im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Veganen Lava Cake lauwarm mit Puderzucker bestreuen und mit Vemondo Vanilleeis und Minze garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	19 g