

# Schoko-Lava-Küchlein

## mit karamellisierten Calvados-Apfelspalten und Butterscotch-Soße

### Zutaten

Für die Schoko-Lava-Küchlein (5-6 Stück):  
100 g Zartbitterschokolade  
60 g Butter  
2 Eier  
50 g Zucker  
½ Pck. Vanillinzucker  
Prise Salz  
40 g Mehl  
etwas Butter für die Formen  
etwas Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Förmchen ausbuttern.

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Butter-Schoko-Masse zugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub und je nach Ofen zwischen 10-13 Minuten backen, aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen und direkt auf einen Teller stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.

**Tipp:** Beim ersten Backen nur eine Form in den Ofen stellen und die Zeit testen bzw. für den Rest anpassen.

### Zutaten

Für die karamellisierten Apfelspalten:  
250 g Äpfel  
½ EL Butter  
½ EL braunen Zucker  
Messerspitze Zimt  
Schuss Calvados

### Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln, schälen, vom Kernhaus befreien und die Viertel in dünne Spalten schneiden.

Die Butter mit dem Zucker und dem Zimt zerlaufen lassen. Die Apfelspalten hinzufügen, alles umrühren und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze weich dünsten, zwischendurch gelegentlich wenden.

Den Calvados über die heißen Äpfel gießen und anzünden, wer mag.

### Zutaten

Für die Butterscotch-Soße:  
30 g Butter  
115 g braunen Zucker  
90 ml Sahne  
Salz nach eigenem Geschmack  
Vanille

### Zubereitung

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann den Zucker hinzugeben und gelegentlich rühren, bis der Zucker nicht mehr körnig und fast komplett geschmolzen ist. Die Hitze runterdrehen, die Sahne hineinrühren und das Ganze ein paar Minuten bei niedriger und dann bei mittlerer Hitze rühren. Danach von der Hitze nehmen, ca. 5 min stehen lassen und dann die Vanille und das Salz hineinrühren.

Einfach in ein leeres und sauberes Marmeladenglas füllen und offen bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Foto: CC-0



---

## Bezugsquellen

Weltladen, Okerstraße 10 (faire Schokolade)  
Käseleckerland, Am Kälberanger 17 (Eier vom Bauer Bues aus dem Regiomat)  
Wochenmarkt oder direkt von dem Streuobstwiesen am Elm, je nach Saison (Äpfel)  
Barrique, Lange Herzogstraße 58 (Calvados)  
Kornblume Naturkost, Breite Herzogstraße 18A (restliche Zutaten)



QR-Code scannen und zum Menü gelangen