



Lava Cakes

4 stuks



Eenvoudig

tot 10 Min.



Voor de lava cakes:

1 pak Dr. Oetker Verwen Lava Cakes

2 eieren

1 Voorbereiden:

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Leg het zakje chocoglazuur uit de verpakking 10 minuten in een kom of pannetje met heet water.

Elektrische oven: 230°C

Heteluchtoven 210°C

2 Vet de vormpjes in met boter en bestuif deze met bloem of vet royaal in met bakspray. Plaats de vormpjes op de bakplaat (niet op een rooster).

3 Beslag bereiden:

Doe de lava cakes mix met de eieren in een beslagkom en mix het met een mixer met garden 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.

4 Haal het zakje chocoglazuur uit het water en roer het vloeibare glazuur met een spatel door het beslag. Verdeel het beslag over de vormpjes.

5 Bakken:

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de cakejes in 8 tot 10 minuten. Let op dat de bovenkant niet te donker wordt en houdt de deur van de oven zoveel mogelijk dicht.

Baktijd: 8 - 10 Min.

6 Laat de cakejes 10 minuten afkoelen. Keer hierna de vormpjes om op een bordje en serveer direct. De choco kern in de cake is dan nog vloeibaar.