

## Dessert

### *Lavaküchlein mit Orangenkompott und Lebkuchenbröseln*

#### Zutaten (für 6 Personen):

200 g gehackte Zartbitterschokolade  
150 g Zucker und 1 Messerspitze Salz  
4 Eier  
120 g Butter  
80 g Mehl  
1 PK. Vanillezucker

#### Für das Kompott:

6 Orangen (unbehandelt)  
3 PK Vanillezucker (oder Mark von 2 Schoten + 3 EL Zucker)  
Abrieb von 1-2 Orangen und 150 ml Orangensaft  
1 Zimtstange, je 1 Messersp. gem. Kardamom und Korriander, 1 Sternanis  
2-3 Tl Speisestärke  
3 EL Orangenlikör (optional)

#### Zubereitung:

Für den Schokoladen-Lava-Kuchen den Backofen auf 200 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten. Ein Wasserbad ansetzen. Die Zartbitterschokolade hacken und mit der Butter in einen Topf geben. Über dem Wasserbad bei niedriger Hitze langsam zum Schmelzen bringen, dabei oft umrühren. Vom Feuer nehmen und kurz abkühlen lassen.

Den Teig zubereiten: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die geschmolzene, lauwarme Schokolade unterrühren. Die Schokolade darf nicht mehr heiß sein, damit die Eier nicht gerinnen. Das Mehl über die Masse sieben und unterheben.

Den Teig zwei Drittel hoch in die Förmchen füllen. Auf mittlerer Schiene rund 15 bis 18 Minuten backen, je nach gewünschter Konsistenz des Schokoladenkerns. Herausnehmen und stürzen, schnell servieren

#### Für das Kompott:

Die Orangen filetieren, den Saft auffangen.

Saft, Orangenschale von 1-2 Orangen, Vanillezucker und Gewürze aufkochen. Orangenfilets hineingeben, kurz köcheln und mit Speisestärke (aufgelöst in O-Saft) hinzufügen. Zum Schluss gegebenenfalls den Likör hinzugeben und mit Lebkuchenbröseln bestreuen.

