

Verpoorten Lava Cake mit Eierlikör-Füllung

Zutaten

Für 6 Stück (à 8 cm)

Für den Eierlikörpudding:

175 ml Milch

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

15 g Zucker

1/2 Pck. Vanillepuddingpulver

Für die Schokoküchlein:

200 g Zartbitterschokolade (60%)

120 g Butter

4 Eier

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

80 g Mehl

etwas Butter für die Formen

Für die Dekoration:

150 ml Sahne

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Eierlikör-Vanillepudding das Puddingpulver mit 50 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Das glattgerührte Puddingpulver hinzugeben und alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis der Eierlikörpudding eindickt. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schokoküchlein den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sechs Porzellanförmchen (Ø 8 cm) fetten. Die Zartbitterschokolade grob hacken. Butter und Schokolade in einem Topf unter Rühren vorsichtig schmelzen. Eier zusammen mit dem Zucker und Salz hell-cremig aufschlagen. Zuerst den Butter-Schokoladenmix, anschließend das Mehl kurz unterrühren, bis sich alles zu einem glatten Teig verbunden hat. Den Teig auf die Porzellanförmchen verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen. Stäbchentest nicht vergessen. Kurz abkühlen lassen, mithilfe eines Messers vom Rand lösen und direkt auf Tellerchen stürzen.

Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Aus den lauwarmen Küchlein mithilfe eines Teelöffels kleine Mulden ausstechen und diese mit dem Eierlikör-Vanillepudding füllen. Mit Puderzucker bestäuben, einer großzügigen Sahnehaube toppen und direkt servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Lava Cake mit Eierlikör-Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de