

Ingrediënten

250 g (gram) Madame Loulou Lava cakemix
160 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Ei

Keukenspullen

6 stuks Schaaltje
Handmixer
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 170° C (hete lucht oven) of 180° C (gas en elektrische oven)

2. Lava cakes bereiden

Giet de **mix (250 g)** in de mengkom en voeg er vervolgens de **boter (160 g)** en **eieren (100 g, ca. 2 stuks)** aan toe.

Mix de ingrediënten met een mixer ongeveer 3 minuten goed door elkaar.

3. Lava cakes bakken

Giet vervolgens het mengsel in de ingevette schaaltes.

Bak de lava cakes voor ongeveer 10 tot 15 minuten. Is het lava cakeje gerezen en is de bovenzijde droog? Dan zijn ze meestal goed. Keer het schaaltes om op een bord en serveer direct. Serveer met frambozen of ander fruit.