

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Lava Cakes  
2 Stuk(s) Ei  
250 g (gram) Madame Loulou Lava cakemix  
160 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)

## Keukenspullen

6 Stuk(s) Schaaltje(s)  
Handmixer  
Mengkom  
Bakplaat

---

## 1. Voorbereiden

### *Dr. Oetker Verwen Lava Cakes*

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor op 210° C (hete lucht oven) of 230° C (gas en elektrische oven). Leg het zakje chocoglazuur uit de verpakking 10 minuten in een kom of pannetje met heet water.

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).

### *Glutenvrije lava cakes*

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

---

---

## 2. Lava cakes bereiden

*Dr. Oetker Verwen Lava Cakes*

Doe de **lava cakes mix (1 pak)** met de **eieren (2 stuks)** in een beslagkom en mix het met een mixer met gardes 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.

Haal het **zakje chocoglazuur** uit het water en roer het vloeibare glazuur met een spatel door het beslag.

*Glutenvrije lava cakes*

Doe de **Madame Loulou Lava cakemix (250 g)** in een 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 schaalpjes.

*Dr. Oetker Verwen Lava Cakes*

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.

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

*Glutenvrije lava cakes*

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 schaalpje om op een bord en serveer direct. Serveer met frambozen of ander fruit.