

## Kleines Törtchen, ganz grün! Matcha-Lava-Cake

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Törtchen

100 g weiße Schokolade  
45 g Butter  
90 g Zucker  
3 Eier  
40 g Mehl  
20 g Matchapulver  
1 Prise(n) Salz

**Besonderes Zubehör**  
Muffinform

Es gibt grünes Licht für dieses köstliche Lava-Törtchen - optisch dank Matchapulver, was in die Mischung mit der weißen Schokolade kommt und als flüssiger und warmer Kern herausfließt. Und geschmacklich von all denen, die es probieren und von dem süß-herben Geschmack des Grüntees völlig hin und weg sind. Außerordentlich gut!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen. 1 Ei trennen.

- 3 -

Butter und Zucker cremig rühren, die beiden ganzen Eier und das einzelne Eiweiß einzeln unterrühren. Schokolade, Salz und Mehl so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Matchapulver unterheben.

- 4 -

Teig in die Muffinform geben und ca. 1 Stunde gefrieren lassen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.