



## Zutaten für 8 Portionen

- 230g Schokolade, zartbitter
- 220g Butter
- 4 Eier
- 100g Zucker
- 1 EL **TABASCO® Habanero Sauce**
- 60g Mehl
- 1 TL Muskat, gerieben
- 1/2 TL Zimt
- Eine Prise Salz
- 8 rote Jalapeño-Chilis
- 230 ml Essig
- 340 ml Wasser, aufgeteilt
- 2 Zimtstangen
- 6 Gewürznelken, getrocknet
- 1 TL Kardamon, gemahlen
- 200 g Zucker

## Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen

8 Soufflé-Förmchen (alternativ: Muffin-Formen) einfetten.

Zubereitung Lava Cake: Schokolade und Butter zerkleinern und unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

TABASCO® Habanero Sauce zur Schokoladenmasse geben. Die Schokolade unter die Eiermasse rühren. Mehl, Muskat, Zimt und eine Prise Salz zugeben und alles glatt rühren.

Lava Cake Masse kühl stellen und die Jalapeño-Chili Garnitur zubereiten:

Chilis der Länge nach aufschneiden und die Samen entfernen. Chilis dann in ein Glasgefäß geben.

Essig mit 110 ml Wasser aufkochen, dann Zimtstangen, Gewürznelken und Kardamom zugeben. Die Flüssigkeit über die Chilis gießen und die Mischung für 15 Minuten ziehen lassen.

220 ml Wasser mit Zucker mischen und langsam aufkochen. Die eingelegten Jalapeño-Chilis in die Zuckerlösung tunken und beiseite legen.

Die Lava Cake Masse aus dem Kühlschrank holen und die gefetteten Förmchen zu 3/4 damit füllen. 13-15 Minuten bei 180° C backen, bis die Oberfläche am Rand fest und in der Mitte noch weich ist. Mit Puderzucker bestreuen und mit aufgeschnittenen Jalapeños garnieren. Sofort servieren.