



Schokoladeküchlein mit Vanille Glace und frischen Himbeeren

21:00

für 8 Personen

Zutaten:

- 200g Zartbitter-Schokolade
- 2TL Vanillepaste
- 200g Butter
- 4 Eier
- 180g Zucker
- 2 Prise Salz
- 30g Maisstärke
- frische Himbeeren (32Stück)
- Vanille Glace
- Pfefferminzblätter



Zubereitung:

- 8 Muffinförmchen (Silikonförmchen sehr gut geeignet) mit Butter sehr gut ausstreichen
- Backofen auf 180° vorheizen
- Schokolade über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen
- Schüssel vom Wasserbad nehmen, Vanillepaste und Butter dazugeben und glattrühren
- Eigelb und Eiweiss trennen
- Die Hälfte des Zuckers mit dem Eigelb cremig aufschlagen
- Schokolademasse nach und nach daruntermischen
- Eiweiss und Salz schaumig schlagen
- restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis eine glänzende, luftige Masse entstanden ist
- mit der Maisstärke in 2 Portionen unter die Schokoladecreme heben
- in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
- In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen und Backprobe machen
- Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten stehen lassen
- Mit Himbeeren und Pfefferminzblätter garnieren