Rezept

Warme Schokoküchlein

Ein Rezept von Warme Schokoküchlein, am 05.05.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
50 g	+ 1 TL Puderzucker
2	Eier (Größe M)
1	reife Mango
4	ofenfeste Förmchen (ca. 100 ml Inhalt)
	Puderzucker zum Bestäuben
75 g	weiche Butter
	Salz
2 EL	Mehl
125 g	Himbeeren
	Butter und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Förmchen mit etwas Butter ausstreichen und dünn mit Mehl ausstäuben. Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

2. Die weiche Butter, 50 g Puderzucker und 1 kleine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 2-3 Min. schaumig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und unterschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl daraufsieben und mit einem Teigspatel unterziehen. Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Küchlein ca. 12 Min. im Ofen (Mitte) backen.

3. Inzwischen die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab pürieren. Die Himbeeren waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit 1 TL Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

4. Die Schokoküchlein aus dem Ofen holen, aus den Förmchen stürzen und mit Mango- und Himbeersauce auf Desserttellern anrichten. Mit Puderzucker bestäubt sofort servieren, damit der Kern der Küchlein noch heiß ist.