Rezept

Moelleux au chocolat - Warme Schokoküchlein

Ein Rezept von Moelleux au chocolat - Warme Schokoküchlein, am 23.05.2025

Zutaten

200 g	gute Bitterschokolade (ca. 70 % Kakao)
3	Eier (Größe M)
	Meersalz
50 g	Zucker
3 feste kleine	Birnen
1	ausgekratzte Vanilleschote (nach Belieben)
6	ofenfeste Förmchen oder Tassen (à ca. 125 ml Inhalt)
100 g	Butter
100 g	Puderzucker
60 g	Mehl (Type 405)
1/2 Flasche	Rotwein
1	Zimtstange
2 TL	Speisestärke
	Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokoküchlein die Schokolade in Stückchen brechen, die Butter würfeln und beides zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokomischung vom Wasserbad nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Die Eier, den Puderzucker und 1 Prise Meersalz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Zuerst die lauwarm abgekühlte Schokocreme, dann das Mehl unterrühren. Die Förmchen oder Tassen gründlich mit Butter einfetten. Den Teig hineinfüllen und abgedeckt kalt stellen.

3. Für die Rotweinbirnen den Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze goldbraun schmelzen. Den Rotwein dazugießen und den Karamell loskochen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Birnen, Zimtstange und nach Belieben die Vanilleschote zum Rotwein geben. Die Birnen bei kleiner Hitze in 3-5 Minuten weich dünsten, ohne dass sie zerfallen. Die Birnen aus dem Rotweinsud nehmen.

4. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und den Rotweinsud damit leicht binden. Die Birnen erneut in den Sud legen und darin abkühlen lassen.

5. Zum Servieren den Backofen auf 200° vorheizen. Die Küchlein in den Förmchen im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Sie sind fertig, wenn sie sich noch recht weich anfühlen! Die Küchlein aus den Förmchen lösen und vorsichtig auf Teller stürzen. Die Rotweinbirnen mit etwas Sud dazugeben und die Küchlein warm servieren.