

Rezept

# Schokocups mit Ganache

Ein Rezept von Schokocups mit Ganache, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>220 g</b> Mehl (Type 405)	<b>2 EL</b> Kakaopulver
<b>70 g</b> Puderzucker	<b>140 g</b> Butter
<b>1</b> Ei (M)	

### Für die Füllung

<b>100 g</b> gemischte Beeren	<b>150 g</b> Zartbitter-Kuvertüre
<b>150 g</b> Sahne	<b>30 g</b> Butter
getrocknete Chiliflocken	<b>50 g</b> gehackte Haselnüsse

### Außerdem

Butter für die Form	Mehl zum Ausrollen
runder Ausstecher (10 cm Ø)	<b>12</b> Muffin-Papierförmchen
getrocknete Erbsen zum Blindbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 25 g F, 5 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Mehl, Kakaopulver und Puderzucker mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und daraufgeben. Das Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Butter fetten. Den Teig aus der Frischhaltefolie nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Aus der Teigplatte zwölf Kreise (à ca. 10 cm Ø) ausstechen. Die Mürbeteigscheiben in die Mulden der Muffinform legen und jeweils leicht andrücken. In jede Mulde ein Papierförmchen setzen und dieses mit Blindbackkugeln füllen. Die Schokocups im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Beeren in einem Sieb kalt abbrausen und sehr gut abtropfen lassen. Die Kuvertüre grob hacken und mit Sahne, Butter und 1 Prise Chiliflocken in einen Topf geben. Alles unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht aufkochen!), bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Ganache in die Mürbeteigcups füllen. Mit gemischten Beeren und gehackten Haselnüssen dekorieren.