

Desserttraum für alle Schoko-Freaks: Schokoküchlein mit flüssigem Kern und hübscher Schokodeko

Unser Schokoküchlein mit flüssigem Kern ist eine Art Schoko-Inception: Ein flüssiger Schokotraum, der aus einem wunderbar schokoladigen Teig fließt. Das Ganze wird dekoriert mit moderner Kunst aus: Schokolade natürlich!

Kleine Küchlein mit flüssigem Kern sind ursprünglich, wie so viele süsse Verführungen, eine Spezialität der französischen Pâtisserie. Und die Franzosen geizen beim Backen bekanntlich nicht mit Schokolade, Butter und allem, was zwar direkt auf die Hüfte geht, aber auch unglaublich lecker ist.

Den perfekten Kontrast zu diesen warmen Träumen bildet die Glacé: Am liebsten Vanille oder – auch wenn sich das schräg anhört – Grüntee-Glacé, die oftmals in asiatischen Restaurants zu warmen Schokodesserts serviert wird und gerade diesen Nachtisch optimal ergänzt.

Das Rezept für die Minikuchen hat mir meine Freundin Nicole verraten, weil ich immer so von ihren selbstgemachten Schokoküchlein geschwärmt habe. Sie hat mir eines eingetrichtert: Man muss sich genau ans Rezept halten und zuerst die optimale Backzeit für seinen Ofen und seine Förmchen austesten. Die kann nämlich je nach Utensilien und Backofen variieren.

- 4 Eier (davon zwei ganze und zwei Eigelbe)
- 80 g Zucker
- 80 g Mehl
- 90 g dunkle Schokolade
- 100 g Butter, in Stücke geschnitten

Ausserdem: Vanilleglacé

1. Dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter hinzugeben und ebenfalls schmelzen lassen.
2. Zwei Eier und zwei Eigelbe in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Wenn die Schokoladen-/Buttermasse nicht mehr ganz heiss ist, kann sie zur Ei-Masse gegeben werden. Vorsichtig das Mehl hineinsieben und gut umrühren.
4. Die Förmchen (solche aus Metall sind besonders gut geeignet) einfetten und höchstens zwei Drittel mit dem Teig füllen. Mindestens 12 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.
5. Eine Viertelstunde vor dem Servieren den Ofen vorheizen, die Förmchen aus dem Kühler nehmen und bei 180 °C während 13 Minuten backen.
6. Zum Schluss nur noch die Küchlein aus der Form lösen (einen Tipp dazu seht ihr im Video) und mit Vanilleglacé anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten plus 12 Stunden Kühlzeit