



---

Schokoladen-Küchlein Dessert, Rosines Backwerkstatt Weimar  
8 Portionen

Zutaten Teig:

320 g Schokolade (50-70% Kakaoanteil)  
170 g Butter  
140 g Zucker  
5 Eier  
40 g Mehl Typ 405, Clauder Mühle Denstedt  
1 TL Backpulver

Schokolade in Stücke brechen und mit der stückigen Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker und eine Prise Salz hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad C, trockene Hitze vorheizen

Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen. Nach und nach Eidotter zur Schoko-Butter-Masse geben, dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Zum Schluss den Eischnee in mehreren kleinen Portionen unterheben.

Teig in 8 kleine Muffinförmchen füllen und 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Zutaten Obst:

1-2 Äpfel/Birnen  
2-3 EL Butter  
1 EL Bourbonvanillezucker

Das Obst waschen, in gleichmässige Spalten schneiden, dabei entkernen. Die Schale kann mit dran bleiben, muss aber nicht.

Die Butter in der Pfanne zerlaufen lassen und das Obst darin schwenken. Den Vanillezucker darüber streuen und durch schwenken der Pfanne bei mäßiger Hitze glasieren.

Zutaten Schmand-Sahne:

200 ml süße Sahne

75 g Schmand

1 EL Bourbonvanillezucker

Bio Zitrone 1/2 abgeriebene Schale

Sahne mit dem Zucker steif schlagen und den Zitronenabrieb dazu geben. Den Schmand in kleinen Portionen unterheben und kalt stellen.

Anrichten:

Fruchtgelee, hier Aroniabeerengelee, etwas erwärmen und auf den Teller streichen. Kuchen, Obst und Schmand-Sahne anrichten und mit etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Tipp aus Rosines Backwerkstatt: Im Herbst passen auch gut Walnüsse dazu. Diese können mit den Obstspalten glasiert werden.