

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN



Zubereitungszeit

60 Minuten



Portionen

für 4 Personen

SIE BENÖTIGEN:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
80 g Rohrzucker
1 TL Salz
20 g Kakaopulver
50 g Mehl
0,5 TL Backpulver
1 Eiweiß
3 EL Puderzucker
1 Prise Salz
150 g Zucker
250 g Kumquats
5 Sternanis
100 ml Weißwein

SO GEHT'S:

Butter und Schokolade in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren schmelzen. Beiseite stellen.

Eier mit dem Zucker und Salz kräftig schaumig rühren. Kakaopulver, Mehl und Backpulver dazugeben und unterheben. Die Kaka-/Buttermischung ebenfalls unterrühren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Vier kleine Förmchen mit Butter austreichen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und im Backofen ca. 12 Minuten bei 175°C (Ober-Unterhitze) backen.

Für die Marmelade die Kumquats waschen, in Scheiben schneiden. Anschließend den Zucker in einem Topf erwärmen, bis er karamellisiert. Die geschnittenen Kumquats hinzugeben. 1 Minute mit karamellisieren lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Etwas köcheln lassen, bis es leicht geliert. Den Topf vom Herd nehmen und den Sternanis hinzu geben und ein wenig ziehen lassen.

Für die Baiserhaube wird das Eiweiß mit einer Prise Salz aufgeschlagen und nach und nach das Puderzucker hinzugegeben.

Wenn die Küchlein fertig sind diese etwas abkühlen lassen. Anschließend stürzen. Mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel die Baisermasse auf jedes Küchlein geben und mit einem Crème brûlée-brenner leicht abflämmen. Die Küchlein zusammen mit der Marmelade auf einem Teller anrichten.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?