

Weißer Schoko-Küchlein

Für 2 Personen

200 g Johannisbeeren	100 g weiße Schokolade	1 Ei
50 g Butter	30 g Zucker	20 g Mehl
1 Prise Backpulver	Puderzucker	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten und bemehlen. Die weiße Schokolade in kleine Stückchen zerbrechen und zusammen mit 25 Gramm Butter in eine Schüssel geben. Die Schüssel über ein lauwarmes Wasserbad stellen und die Schokolade mit der Butter zum Schmelzen bringen. Das Ei mit 20 Gramm Zucker schaumig rühren. Das Mehl, das Backpulver und die Schokoladen-Butter-Mischung dazu geben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und für etwa acht Minuten in den Backofen geben. Die Johannisbeeren vom Stängel befreien, in eine Pfanne geben und mit dem übrigen Zucker karamellisieren. Die Schokoladenküchlein aus dem Backofen nehmen und aus den Förmchen lösen. Die weißen Schokoladenküchlein mit den Johannisbeeren anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Letizia Füssenich am 26. August 2010