

# Schoko-Küchlein, Bratapfel-Mousse-Füllung, Vanille-Eis

## Für 2 Personen

|                        |              |                   |
|------------------------|--------------|-------------------|
| 100 g Schokolade (55%) | 6 Eier       | 1 Apfel (Boskoop) |
| 1 Vanilleschote        | 125 g Butter | 1 TL Zimt         |
| 200 g Zucker           | 60 g Mehl    | 250 ml Sahne      |
| Puderzucker            | Minzblätter  |                   |

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Für die Schokoladenküchlein die Schokolade schmelzen und 100 Gramm Butter hinzugeben. Drei Eier mit 140 Gramm Zucker cremig rühren, das Mehl und die Butter-Schokolade-Mischung hinzugeben und gut vermengen. Den Apfel schälen und kleinschneiden. Mit einem Esslöffel Butter und einem halben Teelöffel Zimt in einem Topf anbraten und danach pürieren. Die Dessertgläser zur Hälfte mit der Schokoladenmasse füllen, etwas von der Apfelmousse darauf geben und darüber wieder Schokoladenmasse geben. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen sechs bis acht Minuten backen lassen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit drei Eigelben und 50 Gramm Zucker so lange schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Anschließend die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Minze zupfen und auf das Eis geben. Das Vanilleeis auf einem Teller anrichten. Die Schokoküchlein mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Doreen Hotopp am 05. Januar 2012