

# Schoko-Küchlein

## Für zwei Personen

2 Mangos	1 Zitrone	200 g Schokotropfen
50 g dunkle Schokolade	70 g Schokoladenpulver	240 g Mehl
1 TL Backpulver	90 g Zucker	1 Ei
125 ml Milch	100 ml Grand Marnier	3 Zweige Basilikum
60 ml Pflanzenöl	1 TL Salz	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kakaopulver, den Zucker, das Backpulver und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Anschließend die Milch, das Ei und das Pflanzenöl untermengen. Das Ganze zusammen mit dem Grand Marnier und den Schokotropfen zu einem Teig verrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und je ein kleines Schokostück in die Mitte drücken. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen. Die Zitrone waschen, ein wenig von der Schale abreiben und die eine Hälfte auspressen. Beide Mangos schälen, vom Kern befreien und in kleine Stücke schneiden. Eine davon in der Moulinette pürieren. Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, zwei Drittel davon grob hacken und die restlichen Blätter zur Dekoration aufbewahren. Die restlichen Mangostücke zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft, dem Basilikum und etwas Puderzucker marinieren. Anschließend die geschnittene Mango mit dem Mangopüree vermengen. Die Schokoküchlein mit marinierter Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 28. März 2014