

# Schoko-Küchlein mit Frucht-Eis und Erdbeer-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Küchlein:**

100 g Zartbitter-Schokolade	30 g Mehl	100 g Butter
3 Eier	100 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Puderzucker		

**Für das Fruchteis:**

300 g gefrorene Waldbeeren	(müssen eiskalt sein)	200 ml Sahne
100 g Zucker		

**Für die Erdbeer-Sauce:**

200 g frische Erdbeeren	2 EL Erdbeerlikör	1 TL Zucker
1 Zweig Minze		

**Für das Küchlein:**

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schokolade grob hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl unter den Ei-Mix rühren. Geschmolzene Schokolade und Butter zugießen und unter den Teig rühren. Masse in gefettete und mit Mehl ausgestreute Soufflieförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

**Für das Fruchteis:**

Sahne mit dem Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Waldbeeren zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Fruchteis bis zum Servieren kalt stellen.

**Für die Erdbeer-Sauce:**

Erdbeeren waschen, vom Strunk entfernen und mit dem Zucker und dem Likör mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce eventuell durch ein Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseitelegen.

Schoko-Küchlein mit Fruchteis und Erdbeersauce auf Tellern anrichte, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren und servieren.

Marius Wolf am 06. Juli 2017