

# Chili-Schokoladen-Küchlein auf Mango-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Küchlein:**

250 g Zartbitter-Schokolade	4 Eier	120 g Butter
3 EL Butter	1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Chilipulver
115 g Zucker	40 g Mehl	3 EL Kakaopulver

**Für den Mangospiegel:**

1 reife Mango	100 g brauner Zucker
---------------	----------------------

**Für das Küchlein:**

Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Schokolade auf einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Zucker, Mehl, Chilipulver, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und den Butter-Schokolade-Mix unterrühren. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Masse in kleine mit Butter ausgefettete und Kakao ausgestreute Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**Für den Mangospiegel:**

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen; Mango zugeben und kurz aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren pürieren.

Chili-Schokoladenküchlein auf Mangospiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 01. Februar 2018