

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