

Warmes Schoko-Küchlein mit Beeren-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitterschokolade	50 g Butter	2 Eier
45 g Puderzucker	20 g Mehl	Zucker
Butter	1 Prise Salz	

Für den Beerenspiegel:

50 g Erdbeeren	50 g Himbeeren	50 g Heidelbeeren
50 g Johannisbeeren	1 Prise Zucker	1 Zitrone

Für das Schokoküchlein:

Den Backofen auf bei 200° C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei cremig schlagen. Puderzucker, Salz und Schoko-Butter-Masse unterrühren. Mehl unterheben.

Soufflee-Förmchen mit Butter bestreichen und Zucker anhaften lassen. Schokomasse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen.

Für den Beerenspiegel:

Beeren verlesen, ggf. vom Stiel zupfen oder vom Grün befreien und alles in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen.

Beerenpüree mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilli Höß am 08. August 2019