

Schoko-Kuchen in der Marzipan-Hippe

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

80 g Vollmilchschokolade	2 Eier	3 EL Milch
4 EL Mehl	3 EL Kakaopulver	4 EL Zucker
2 EL Rapsöl		

Für die Hippe:

50 g Marzipanrohmasse	1 Ei	25 ml Milch
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	1 EL Zucker	Butter, Mehl

Für die Garnitur:

2 Physalis	1 Zweig Minze	1 TL Puderzucker
------------	---------------	------------------

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Alle Zutaten vermengen und in zwei Tassen geben. Danach im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Die Kuchen in den Tassen ca. 2 Minuten auskühlen lassen und ihn dann mit einem spitzen Messer vom Tassenrand lösen. Kuchen auf einen Teller stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für die Hippe:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. $\frac{1}{4}$ des Eischnees mit Marzipan, Milch, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig kreisförmig auf das Backblech streichen. Dabei darauf achten, dass die Kreise gleichmäßig dick sind. Etwa 3 Minuten im vorgeheizten Backofen hellbraun backen. Die Kreise sofort auf umgedrehte Tassen platzieren, so dass sie die Tassenform annehmen, während sie erkalten.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen in der Marzipan-Hippe anrichten, mit Physalis, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

Lennard Behmann am 19. September 2019