

Schoko-Rosmarin-Küchlein mit Glühwein-Schaum

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

50 g dunkle Schokolade, 65 %	30 g Mehl	2 Eier
25 g Butter	25 g Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
20 g Zucker	Mehl, Butter	Kakaopulver

Für den Glühweinschaum:

125 ml Heidelbeerglühwein	2 Eier	1 Zitrone
50 g Zucker		

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Förmchen buttern und mehlieren.

Für den Teig die Nadeln vom Rosmarin abzupfen. Butter mit Olivenöl, Rosmarinnadeln und der Schokolade in einem kleinen Topf über dem Wasserbad schmelzen und vermischen. Ein Ei trennen. Das zweite Ei mit dem Eigelb und dem Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Mischung dickflüssig und hell wird. Die flüssige Schokolade hinein rühren. Das Mehl unterheben, den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen für sechs Minuten backen. Sobald oben eine Kruste entsteht, sind die Küchlein fertig.

Für den Glühweinschaum die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker und dem Heidelbeerglühwein über einem Wasserbad aufschlagen und glatt verrühren. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und einen Spritzer Saft zur Sauce geben.

Die Schoko-Rosmarin-Küchlein auf Tellern anrichten, mit Kakaopulver bestäuben und mit der Glühweinsauce garniert servieren.

Gisela Nießbeck am 07. Dezember 2016