

Mohr im Hemd mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	120 g Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	100 g Kuvertüre
100 Butter	50 g Mehl	3 Eier
Butter, Zucker		

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 20 g Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dann durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Kleine hitzebeständige Auflauf- oder Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter zugeben und zu eine homogenen Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht über 35 Grad warm wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mehl, 100 g Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann unter die weiche Butter-Kuvertüre mischen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Dann gleich aus der Form stürzen und mit der Vanillesauce anrichten und servieren. Die Schokomasse soll innen noch einen zart schmelzenden, leicht flüssigen Kern haben.

Vincent Klink 10. Januar 2013