5 MINUTEN SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT HIMBEERSOSSE

Warme Schokoladenküchlein mit feuchtem Kern und Himbeersoße – in nur 5 Minuten zubereitet. Ein super schnelles, leckeres Dessert – auch für spontane Gäste!

Zubereitungszeit
5 Minuten

Back-/Kochzeit
12 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Fette die Förmchen ein und bestreue sie mit Zucker. Verrühre Ei, Eigelb, Zucker, Vanilleextrakt und Espresso mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät auf höchster Stufe für 5 Min. weißscremig. Schmelze inzwischen Schokolade und Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Stufe. Hebe Schokoladenbutter und Mehl unter die Eiercreme und teile die Masse auf die Förmchen auf. Backe sie im vorgeheizten Ofen für 12 Min. Das Innere soll noch feucht sein.

ZUBEREITUNG HIMBEERSOSSE

Bereite inzwischen die Himbeersoße zu: Lasse die Himbeeren mit Zucker und Orangensaft in einem Topf für 5-6 Minuten köcheln. Streiche sie anschließend durch einen Sieb.

DEKORATION

Schmilz die Schokolade über dem warmen Wasserbad und streiche sie mit einem Pinsel auf einen Teller. Serviere die Himbeersoße mit einem Dessertlöffel auf dem Teller. Stürze das warme Küchlein darauf und serviere es sofort.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOLADENKÜCHLEIN:

- [ ] **1** Ei
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **30 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 EL** heißer Espresso
- [ ] **75 g** Zartbitterschokolade (Herrenschokolade)
- [ ] **50 g** Butter
- [ ] **1 EL** Mehl

HIMBEERSOSSE:

- [ ] **100 g** Himbeeren (TK oder in der Saison frisch)
- [ ] **1 TL** Zucker
- [ ] **2 EL** Orangensaft

DEKORATION:

- [ ] **3** Minze (Blätter)
- [ ] **10 g** Zartbitterschokolade