AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	75 Min.	ganzjährig	Schweiz

SCHOKOKÜCHLEIN



KURZ VORGESTELLT

Wer teilt schon gerne seinen Schokoladenkuchen? Also kriegt jeder seinen eigenen. Die himmlischen Küchlein kommen ohne Mehl und Backpulver aus. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Butter, weiche	300 g	Dunkle Schokolade
1 Pr	Salz	150 g	Haselnüsse, gemahlene
6	Ei	1 dl	Kirsch
150 g	Zucker	50 g	Butter, zum Einbuttern
		3 dl	Doppelrahm, für Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Butter 1 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Zur weichen Butter eine Prise feines Salz geben und mit dem Handmixer schaumig rühren. Eigelb und Zucker dazugeben und weiter rühren bis die ganze Masse hell wird.
2. Schokolade zerbröckeln und in kleiner Pfanne bei geringer Hitze schmelzen und unter die Masse ziehen.
3. Gemahlene Haselnüsse und den Kirsch dazugeben und alles umrühren.
4. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig in die Masse einrühren. Die Masse zugedeckt für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Backofen auf 180° C aufwärmen. Die Kuchenmasse höchstens 2/3 in gut gebutterte Förmchen geben. Für 45-55 Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Rezept: Felix Episser. Restaurant Bären, Nürensdorf. Kochmix.de, 8. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

TIPP: Mit Doppelrahm servieren.