



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Heute gibt es Fleisch „

Warmes Schokoküchlein mit Beerengrütze und Vanilleeis

Zutaten

Schokoküchlein:

125g Schokoladenkuvertüre | 125g weiche Butter | 40g Zucker | 3Eier | 1 EL Mehl
1Msp Backpulver

Karamellisierten Orangen:

3 Orangen | 300 ml Orangensaft | 1 El Zucker | 1 Packung Vanillepudding
150g Joghurt | 4 EL brauner Rohrzucker

Zubereitung

Die Orangen halbieren und aushöhlen. 300ml Orangensaft mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen und 1 Packung Vanillepudding darin einrühren und aufkochen.

Den Orangenpudding mit 150 g Joghurt verrühren, in die halbierten Orangenhälften füllen und kühl stellen. Im Anschluss mit braunem Rohrzucker karamellisieren. (Gasbrenner) Backofen auf 200°C vorheizen, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und Kuvertüre darunter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und in den Teig geben, alles gut verrühren, Förmchen ausfetten und austreuen. Die Förmchen anschließend zur Hälfte mit Teig füllen und ca. 15min backen.

Die Orangenhälften mit dem Küchlein und Vanilleeis servieren.



Auf die Plätze, fertig, los!