

Hier und heute



Schoko-Tassenkuchen mit flüssigem Karamellkern

Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff macht schnellen Schokokuchen in der Tasse mit flüssigem Karamellkern. Einfach raffiniert!

Das Rezept

von Karin Steinhoff für vier Tassen à ca. 150 ml

Zutaten

- 125 g weiche Butter (und etwas Butter für die Tassen)
- 100 g Zucker (und noch etwas für die Tassen)
- 125 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 75 g Weizenmehl, Typ 550
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 4 EL Karamellcreme (gekauft oder selbstgemacht, s. Rezept u.)

Zubereitung

Sechs hitzebeständige Tassen (à 150 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit etwas Zucker austreuen, den überschüssigen Zucker ausklopfen.

Die Schokolade hacken, Butter in Stücke schneiden. Beides in eine Metallschüssel geben, über einem heißen Wasserbad schmelzen und dann fingerwarm abkühlen lassen.

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel gut mischen. Die Eier nacheinander mit einem Handrührgerät unter die Schokoladen-Butter-Masse rühren. Die Mehlmischung mit einem Teigspatel unterheben und den Teig bis einen Zentimeter unter den Rand in die vorbereiteten Tassen füllen. Mit Folie abdecken und circa eine Stunde kaltstellen.

Kuchen füllen

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in die Mitte der gekühlten Schoko-Teigmasse spritzen, dabei die Tülle in den Teig stecken, damit die Masse mittig in den Tassenkuchen kommt. Nun mit Hilfe eines Teelöffelrückens die Löcher mit Teig bedecken. 30 Minuten kaltstellen.

Am Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180° Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160° Grad) vorheizen. Die Tassen in den vorgeheizten Backofen stellen und auf der mittleren Schiene 15 bis 16 Minuten backen, bis der Rand fest ist. Aus dem Backofen nehmen und circa zwei Minuten ruhen lassen.

Tipps

- Man kann die Teig auch am Vortag vorbereiten und in der Tasse abgedeckt kaltstellen. Weil er dann kälter ist, muss er zwei bis drei Minuten länger backen.
- Dazu passt gut selbstgemachte Beerensauce, im Kännchen serviert.

Beerensauce

Hierfür 500 g Tiefkühl-Beerenmix mit 2 EL Puderzucker und 2 TL Zitronensaft vermischen und zehn Minuten ziehen lassen. Bei kleiner Hitze circa drei Minuten köcheln lassen, die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen. Warm oder kalt servieren.

Einfache selbstgemachte Karamellcreme (Dulce de Leche)

Zutaten

Hier und heute



- 1 Dose (400 g) gesüßte Kondensmilch

Zubereitung

Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass die Konservendose circa fünf Zentimeter tief drin steht. Das Wasser aufkochen. Nun die Hitze herunterschalten bis das Wasser gerade noch köchelt. Die Temperatur drei bis vier Stunden (je nach gewünschtem Karamellisierungsgrad) beibehalten, dabei die Dose ab und zu umdrehen. Herausnehmen und am besten über Nacht vollständig auskühlen lassen.