

Hier und heute



Schokoküchlein mit Erdbeersauce

Endlich Erdbeerzeit! Konditormeister Marcel Seeger kombiniert die köstlichen Vitaminbomben mit Schokolade und macht ein fluffiges Schokoküchlein mit einer selbst gemachten Erdbeersauce. Was für ein süßer Start in die Erdbeersaison!

Rezept

Schokoküchlein mit Erdbeersauce

von Marcel Seeger, Menge für ein Backblech

Zutaten Schokoküchlein

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt (alternativ Kuvertüre)
- 4 Eier (Größe M)
- 280 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl, Typ 550
- 190 g weiße Schokolade, gehackt (alternativ Kuvertüre)
- 190 g Vollmilchschokolade, gehackt (alternativ Kuvertüre)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Butter mit Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker und der Prise Salz cremig aufschlagen. Die geschmolzene und abgekühlte Butter- Schokoladenmischung vorsichtig unter die Eimasse rühren.

Anschließend das Mehl und die beiden gehackten Schokoladensorten zugeben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Die fertige Schokoladenküchlein-Masse auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls noch einmal anpassen. Die fertig gebackenen Schokoküchlein auf dem Blech erkalten lassen und dann entweder in größere Würfel schneiden oder mit einem runden Ausstecher Küchlein ausstechen. Die Küchlein nach Belieben mit Puderzucker ganz dünn besieben.

Zutaten Erdbeersauce und Dekoration

- 400 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Alle Erdbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. 150 g der Früchte in kleine Würfel schneiden und auf die Oberfläche der Küchlein verteilen. Die restlichen Früchte (250 g) halbieren und mit dem Zucker und Zitronensaft in einem Küchenmixer gut durchmischen. Die Erdbeersauce auf den Kuchenteller neben das Schokoladenküchlein geben.

Tipp

Die Schokoladenküchlein sind ohne Dekoration fünf Tage im Kühlschrank haltbar. Alternativ kann man sie auch zwei Monate gut verpackt (damit sie keine fremden Aromen annehmen) tiefgefroren aufbewahren.