



Rezept für 8 Personen

Schoko-Küchlein & Waldbeeren & Tannen-Honig-Creme

200 g. Schokolade, 75% Schokolade grob hacken.

120 g. Butter Butter und Schokolade im Topf schmelzen, verrühren und abkühlen lassen.

4 Eier

80 g. Zucker

1 Pr. Salz

80 g. Mehl

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Butter-Schokolade unterrühren und Mehl "gesiebt" unterheben.

Silikon-Muffinform (6-8 Stück) mit kaltem Wasser spülen, nicht abtrocknen. Teig darin gleichmäßig verteilen.

Backofen,

Ober-/Unterhitze, 180°C, vorheizen, mittlere Schiene, 15 Minuten backen.

250 g. Waldbeeren

2 EL. Zucker

1 El. Vanillepudding

Waldbeeren im Sieb auftauen, den Saft auffangen.

Zucker karamellisieren und mit Kirschsaft ablöschen, kurz einköcheln lassen.

Waldbeeren zufügen, mit dem angerührtem Puddingpulver andicken und im Sud ziehen lassen.

250 g. Mascarpone

150 g. Schmand

3 EL Tannenhonig

1 EL Haselnusslikör

Mascarpone, Schmand und Tannenhonig cremig rühren.

Haselnusslikör zufügen und kalt stellen.