



**\*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	Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Butter-Schokolade unterrühren und
80 g. Zucker	Mehl "gesiebt" unterheben.
1 Pr. Salz	Silikon-Muffinform (6-8 Stück) mit kaltem Wasser spülen, nicht abtrocknen.
80 g. Mehl	Teig darin gleichmässig verteilen.
	Backofen,
	Ober-/Unterhitze, 180°C, vorheizen, mittlere Schiene, 15 Minuten backen.
250 g. Waldbeeren	Waldbeeren im Sieb auftauen, den Saft auffangen.
2 EL. Zucker	Zucker karamelisieren und mit Kirschsafte ablöschen, kurz einköcheln lassen.
1 EL. Vanillepudding	Waldbeeren zufügen, mit dem angerührtem Puddingpulver andicken und
	im Sud ziehen lassen.
250 g. Mascarpone	Mascarpone, Schmand und Tannenhonig cremig rühren.
150 g. Schmand	Haselnusslikör zufügen und kalt stellen.
3 EL Tannenhonig	
1 EL Haselnusslikör	