



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent
„ Eine kulinarische Reise um die Welt „**

Warmes Schokoküchlein mit Beerengrütze und Vanilleeis (Europa)

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 Pck Vanillepudding | 150g Joghurt

4 EL brauner Rohrzucker

Zubereitung

Die Orangen halbieren und aushöhlen. 300ml Orangensaft mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen und 1Pck 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.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

