



ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2019 – MUSKATTROLLINGER QBA FRUCHTIG
REMSTALKELLEREI

6 FL. KAUFEN
1 FL. GRATIS DAZU

Mack
REMSTAL-MARKT

Dessert für 2 Personen:

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

mit Zimtbeeren und Creme Double

ZUTATEN

100 g	Sahne
50 g	Milch
50 g	Zucker
100 g	hochwertige Zartbitterschokolade
80 g	Eigelb
¼	Vanilleschote
ca. 10 g	Butter
250-300 g	gemischte Beeren
1 Messerspitze	Zimt
10 ml	Himbeergeist
1 EL	Himbeermarmelade
¼	Zitrone
1 Becher	Creme Double

ANLEITUNG

- * Schokokuchen: Sahne, Milch und Zucker mit dem Mark der Vanille aufkochen und auf die gehackte Zartbitterschokolade geben. Mit einem Stabmixer samtig mixen. Wenn die Masse glatt ist, das Eigelb dazugeben und nochmal mixen.
- * Eine ofenfeste Form ca. 8 cm Durchmesser mit der Butter einfetten. Die Schokoladenkuchenmasse bis zur Hälfte in die Form füllen und bei 180 Grad Umluft 13 -15 Minuten backen. Den fertigen Kuchen leicht abkühlen lassen.
- * Zum Servieren mit einem Löffel die Mitte des Kuchens einstechen und aufklappen und die kalte Creme Double hineingeben.
- * Zimtbeeren: Die Beeren waschen und gut abtropfen. Für die Marinade die Himbeerkonfitüre mit dem Himbeergeist und dem Saft einer viertel Zitrone gut verrühren und mit einer Messerspitze Zimt und den Beeren mischen. Die marinierten Beeren in eine Schale geben und zusammen mit dem warmen Küchlein genießen. Sharing is caring!