Schokoküchlein mit flüssigem Mangokern

Das Schokoküchlein mit flüssigem Mangokern zergeht auf der Zunge. Ein süßes Dessert-Rezept das man unbedingt einmal probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 13 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

4 Stk.	Papier-Muffinförmchen (oder Soufflé-Förmchen)
1 Dose	Mangos (oder frische)
100 g	Zartbitterkuvertüre
60 g	Butter
2 Stk.	Eier
50 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
40 g	Mehl
Nach Belieben	Staubzucker (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **Schokoküchlein mit flüssigem Mangokern** zuerst (und am besten am Vortag) die Füllung zubereiten. Dazu nach Belieben oder Bedarf Mango pürieren. Reste können später als Dekoration verwendet werden.

2. Das Püree anschließend in einen Eiswürfelbehälter oder ähnliches füllen und im Eisschrank gefrieren lassen.

3. Für die Küchlein, die Zartbitterkuvertüre und die Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und danach etwas abkühlen lassen. Wer 4 Soufflé-Förmchen besitzt, kann diese nun schon mal mit Butter ausfetten und bemehlen. Ansonsten ein Muffinblech mit Papier-Muffinförmchen bestücken.

4. Jetzt die Eier, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz einige Minuten dick-schaumig rühren. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun die geschmolzene Schokolade hinzufügen und unterheben.

6. Danach das Mehl gesiebt hinzufügen und ebenfalls unterheben.

7. Dann etwas von dem Teig in die Förmchen geben.

8. Als nächstes ein Stück gefrorenes Mango-Püree auf den Teig geben.

9. Jetzt den restlichen Teig auf die Förmchen verteilen, sodass das Mango-Stück komplett bedeckt ist. Die Küchlein sollten nun im Ofen exakt 13 Minuten backen. Anschließend das Küchlein mit etwas Staubzucker bestäuben und sofort servieren.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins

hier bestellen



Tipp

Am besten probiert man von dem Schokoküchlein zuerst etwas von der Mango und dann erst von dem Küchlein, da die Schokolade intensiver schmeckt als das Fruchtpüree.