Steirisches Mohr im Hemd

Der steirische Mohr im Hemd ist ein kleiner Kuchen mit Schokoglasur. Tolles Rezept für alle Schokofans!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

100 g	Butter
100 g	Kristallzucker
6 Stk.	Eidotter
110 g	Haselnüsse (gerieben)
2 EL	Semmelbrösel
110 g	Schokolade
6 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Butter
1 EL	Zucker

Für die Schokoladesauce

300 g	Kuvertüre (oder Kochschokolade)
150 ml	Schlagobers
2 TL	Rum

Zubereitung

1. Das **steirische Mohr im Hemd** braucht eine Weile, aber es lohnt sich. Zuerst Butter und Zucker schaumig schlagen und langsam die Eidotter unterrühren. Nüsse und Brösel dazugeben und zusammen mit der geschmolzenen Schokolade einrühren.

2. Backofen auf 180-200°C vorheizen. Eiklar mit Salz und Zucker würzen und halbsteif schlagen. Einen Teil des Eischnees unter die Schokoladenmasse heben und dann alles vorsichtig mit dem restlichen Eischnee vermischen.

3. Dessertförmchen mit warmer Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. Die Masse in die Förmchen füllen und diese in ein mit etwas Wasser befülltes Backblech stellen. Im Backofen mindestens 40 Minuten backen lassen.

4. Für die Schokosauce Kuvertüre schmelzen lassen und mit dem Schlagobers verrühren. Mit etwas Rum verfeinern und über den Pudding gießen und servieren.

Tipp

Das steirische Mohr im Hemd mit geschlagenem Obers garniert servieren.