

Schokoküchlein mit weichem Kern und karamellisierten Birnen

ZUTATEN FÜR

150 g Edelbitterschokolade (70% Kakaogehalt)
100 g Butter
2 EL Butter für die Form
2 EL Zucker für die Form
2 Eier
2 Eigelb
60 g Zucker für den Teig
30 g (glutenfreies) Mehl, z.B. von [Mantler](#)
3 Birnen
2 EL Butter für die Birnen
1-2 EL Zucker
Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Ofenfeste Förmchen oder Muffinformen mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Backrohr auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Schokolade in den Thermomix geben und für 5 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern.
3. Nun Butter hinzugeben und diese für 2 Minuten bei 70°C und Stufe 1 erwärmen.
4. Nun die restlichen Zutaten mit der Waage (Tara) hinzugeben und alles für 30 Sekunden bei Stufe 4 vermengen. Die (Muffin-)Förmchen zu $\frac{3}{4}$ mit der Schokomasse füllen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 10-12 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Birnen darin unter Wenden ca. 3-4 Minuten dünsten. Nun Zucker darüber streuen und das Ganze karamellisieren lassen.
6. Birnen auf Desserttellern anrichten, Törtchen aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und auf die Birnenspalten setzen

150 g Edelbitterschokolade (70% Kakaogehalt) 100 g Butter 2 EL Butter für die Form 2 EL Zucker für die Form 2 Eier 2 Eigelb 60 g Zucker für den Teig 30 g (glutenfreies) Mehl, z.B. von Mantler 3 Birnen 2 EL Butter für die Birnen 1-2 EL Zucker Staubzucker



Scan me!

