

angelfoods Rezepturen – MERRY CHRISTMAS

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SCHOKOLADEN-GATEAU — SAUERRAHM-EIS — CRANBERRY COMPOTE

Zutaten für Schokoladen-Gateau:

300 g	Dunkle oder Milch-Schokolade (Grand Cru), geschmolzen
50 g	Weiche Butter
100 g	Zucker
4 grosse	Eier
50 g	Weissmehl
Butter/ Zucker	für die Tassen

Zutaten für Sauerrahm-Eis:

5 dl	Joghurt oder Sauerrahm
80-90 g	Puderzucker
1EL	Lebkuchengewürz (Optional – nur wenn gewünscht)
1 Stück	Orange, Saft und Schale davon (nur bei Bedarf)
2dl	Vollrahm

Zutaten für Cranberry-Compott:

1 Packung	Frische Cranberries
150 g	Zucker
etwas	Wasser / oder Orangensaft
etwas	Zimt, Lebkuchen-Gewürz (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

Als erstes das Lebkuchen-Eis vorbereiten. Sauerrahm mit Puderzucker, Lebkuchengewürz, Orangensaft und -schale verrühren. Vollrahm in einem Kochtopf mit der Stärke gut vermischen. Unter Rühren aufkochen lassen, in ein anderes Gefäß umfüllen und abkühlen lassen. Sahne mit dem Sauerrahm verrühren und in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschließend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren. Bei der Kurzversion – die Sahne nur steif schlagen – daher braucht es kein Maizena oder sonstige Stärke und muss auch nicht aufgekocht werden.

Als nächstes das Cranberry Compott vorbereiten. Die Cranberries kurz mit Wasser abspülen. Zucker und Wasser (oder Orangensaft) aufkochen (ca. 5 Minuten). Die Cranberries zugeben und bei kleiner Hitze kochen – die Cranberries sollten leicht platzen – jedoch darauf achten, dass diese nicht zu fest verfallen. Mit etwas Zimt oder Lebkuchen-Gewürz verfeinern.

Für die Schokoladenküchlein - Tassen oder kleine Formen sehr gut ausbuttern – **DOPPELT!** (ansonsten diese sich sehr schwer stürzen lassen). Backofen samt Blech auf 200 Grad vorheizen. Bei grösseren Formen muss die Backzeit etwas verlängert werden (siehe unten)!

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben und weiterrühren bis die Kristalle aufgelöst sind. Mehl nach und nach zugeben, Schokolade darunter ziehen.

Tipp: um sicherzugehen, dass diese auch innen flüssig sind – gebe ich noch 1-2 Tropfen Grand-Cru Schokolade dazu (oder ein Täfelchen).

In die Tassen vereilen, sofort aufs heisse Blech stellen.

Die Schokoladen-Küchlein ca. 9-10 Minuten im unteren Teil bei 200 Grad backen. Sie schmecken am besten, wenn Sie innen noch leicht flüssig sind!

Das ganze auf einen schönen Teller geben und mit dem Cranberry-Compott und Sauerrahm-Eis anrichten. Mit etwas Blattgold oder Silber garnieren (z.B. Essbares Gold/Silber zum Streuen / oder Gold/Silber-Spray besprühen). **EN GUETE** ☺