

Schokoladen Lava-Küchlein

mit Nugat Eiscreme



Zubereitungszeit: Unter 1 Stunde

Portionen: 4

Zutaten

Für die Nugat-Eiscreme:

- 150 g Macadamia-Nugat
- Hochwertiges Vanilleeis

Für die Schokoladen-Lava-Küchlein:

- 1 EL Backkakao und etwas zum Bestäuben
- 200 g dunkle Schokolade, gehackt
- 200 g Butter, in Stücken
- 4 Eier aus Freilandhaltung
- 4 Eigelb aus Freilandhaltung
- 1 EL Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- Schokoladenstücke für den flüssigen Kern

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 180 C) vorheizen.
2. Vier Herz-Förmchen von Le Creuset mit etwas weicher Butter einfetten und mit Backkakao bestäuben.
3. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. 10 Minuten abkühlen lassen. Eier und Eigelbe zusammen mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verquirlen. Vanilleextrakt und Schokoladencreme einrühren. Mehl und Backkakao darüber sieben und anschließend unterheben.
4. Herz-Förmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Ein Stück Schokolade in jedes Förmchen geben. Förmchen erneut und bis zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Ca. 15–20 Minuten backen, bis die Oberfläche bei Berührung leicht elastisch ist.
5. Für die Eiscreme das Macadamia-Nugat klein hacken. Vanilleeis und Vanille unterheben. In den Gefrierschrank stellen, bis die Eiscreme fest und portionierbar ist. Zu den Schokoladenküchlein servieren.



Wertheim  Village

A MEMBER OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®