

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Chocolat malheur mit Birnen

Zutaten für 6 Personen:	
150 g Edelbitterschokolade 70% Kakao	2 leicht gehäufte EL Mehl
100 g Butter	2 EL Butter
Fett und Zucker für die Formen	2 EL Zucker
2 Eier + 2 Eigelb	3 Birnen
60 g Zucker	100 ml Apfelsaft

Vorbereitung:

-Schokolade hacken.

Mit 100 g Butter in Stückchen im heißen Wasserbad schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Sechs ofenfeste Förmchen fetten, mit Zucker ausstreuen.

Ofen vorheizen auf 160°

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Mitkochen:

- 2 Eier, 2 Eigelb und 60 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Mehl und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Förmchen zu ca. 3/4 mit der Schokomasse füllen.

Im heißen Backofen 10–12 Minuten backen.

- 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen.

Birnen darin unter Wenden 3–4 Minuten dünsten.

Mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren.

Apfelsaft zugießen und kurz aufkochen.

Chocolat malheur aus dem Ofen nehmen, sofort stürzen und mit den Birnen servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer