

Mini-Schoko-Küchlein mit Blümchenverzierung Rezept von Monja Rönneburg

Rezept für ca. 20 Küchlein

Dauer: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Süßes

Zubereitung:

Für den Teig:

40 g	Zartbitter-Schokolade (70% Kakaoanteil) oder backfeste Schokoladendrops
200 g	Puderzucker
100 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	Weizenstärke (oder andere Speisestärke)
50 g	Kakaopulver
8 g	Backpulver
4	Eier (Größe M)
120 ml	Sahnelikör (ersatzweise: flüssige Sahne)
220 ml	Speiseöl
etwas	Butter zum Ausfetten der Förmchen

Für die Verzierung:

etwas	Lebensmittelfarbe (unterschiedliche Farben)
200 g	Modellier-Fondant (weiß oder farbig)
etwas	bunte Zuckerstreusel oder Zuckerperlen nach Belieben

Für den Schokoguss:

100 g	Schokolade (Zartbitter, Vollmilch oder Weiß)
40 g	Sahne

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Für den Teig die Schokolade in kleine Stücke hacken.
3. Puderzucker mit Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen.
4. Die Eier verquirlen, mit Sahnelikör und Speiseöl in einen Messbecher füllen.
5. Unter ständigem Rühren mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine die flüssigen Zutaten langsam zu den trockenen Zutaten geben. Dann die Masse 5 Minuten kräftig rühren. Zum Schluss die Schokostückchen unterheben.
6. Ca. 10-12 kleine Gugelhupf-Förmchen (Inhalt etwa 80 ml) mit Butter ausfetten.
7. Die Teigmasse in die Förmchen füllen und bei 180 Grad Umluft ca. 12-25 Minuten backen (je nach Größe der Formen).
8. Mit einem Holzspieß (Schaschlikspieß) die Stäbchenprobe machen. Dafür das Stäbchen in der Mitte des Teiges tief einstechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran klebt, sind die Küchlein fertig gebacken.



9. Nach dem Backen die Küchlein in den Formen etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
10. In der Zwischenzeit mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe den Fondant nach Gusto einfärben, ausrollen und verschiedene Blütenblätter daraus formen.
11. Für den Schokoguss die Schokolade grob zerhacken, mit der Sahne in einen Topf geben und bei milder Temperatur vorsichtig erwärmen, dass die Schokolade in der Sahne schmelzen kann, mit einem Löffel glatt rühren.
12. Jeweils etwas Schokoguss auf die Küchlein träufeln und die vorbereiteten Blütenblätter darauf hübsch dekorieren. Nach Belieben noch Zuckerstreusel darüber streuen.

Pro Stück: 233 kcal / 970 kJ
22 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 14 g Fett