



Zutaten für die Füllung:

2 Stck. Zwetschgen
2 EL Zucker
100 ml Wasser, warm
50 ml Butter, flüssig
100 g Mandeln, gemahlen

Zutaten für den Teig:

120 g Schokolade, dunkel
80 g Butter
4 Eiweiß
1 Ei
120 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

Außerdem:

nach Belieben Zimteis



Städter Spritzbeutel Profi-Spritzbeutel 40 cm Weiß souple 40



KitchenAid Mini-Küchenmaschine in liebesapfelrot, 3,3 L



Le Creuset Förmchen, stapelbar in meringue



ASA Dessertteller Saisons agave



Kuhn Rikon COLORI®+ Classic Basic Set grün



Kuhn Rikon Duromatic Seitengriffmodell Comfort



Kuhn Rikon DUROMATI C®/DUROTHERM® Siebeinsatz Inox für Topf 22cm

1

Für den Teig die Schokolade in kleine Stücke brechen und Butter in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und über einer Kasserolle mit heißem (80°C) Wasser schmelzen.

2

In der Zwischenzeit Eiweiß, ganzes Ei, Zucker und eine Prise Salz mit der Küchenmaschine circa 4 Minuten aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3

Die flüssige Schokolade mit dem Ei vermischen dann das Mehl dazu rühren.

4

Für die Füllung die Zwetschgen vierteln, mit dem Zucker mischen in einer Kasserolle zugedeckt für 20 Minuten leicht köcheln bis sie weich sind.

5

Die Förmchen (je 150 ml) mit flüssiger Butter einstreichen, dann mit den geriebenen Mandeln ausgießen und bereithalten.

6

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Förmchen füllen. Bei jedem Förmchen ein Zwetschgenviertel in die Schokoladenmasse hineindrücken.

7

Den Siebeinsatz in den DUROMATIC® Comfort legen und mit Wasser knapp bedecken. Die Förmchen auf den Siebeinsatz stellen.

8

Den Deckel schliessen und Kochassistent der App starten. Die App kann im entsprechenden Store für iOS und Android kostenfrei installiert werden.

9

Den Deckel öffnen und für 5 Minuten stehen lassen.

10

Die Förmchen mit einem spitzen Rüstmesser am Rand lösen. Die Küchlein auf einen Dessertteller anrichten und mit Zimteis servieren.

Die Masse kann über einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ist sie jedoch kalt, dauert die Garzeit etwas länger.