Schokoladenküchlein mit Chili und flüssigem Kern

Stufe 2

Zutaten:

250 g Zartbitterschokolade
125 g Olivenöl
125 g Butter
100 g Zucker
15 g Mehl
5 Eier
2 Banane(n)
1/2 Chili
Honig
Rohrzucker, braun

Rösle Schüssel (hoch)

KitchenAid Handrührer schwarz

Rösle Kugelgrill No.1 Sport F50

1

Crème-Brûlée-Förmchen mit etwas Butter einfetten und kalt stellen. Eine ½ Chilischote in hachdünne Ringe schneiden. In der Zwischenzeit etwas Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Eine Metallschüssel in das köchelnde Wasser setzen und die Schokolade mit dem Olivenöl und den Chiliringen darin schmelzen. Der Boden der Metallschüssel sollte gerade eben das Wasser berühren.

2

In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Jetzt die geschmolzene Schokoladenmasse in das aufgeschlagene Ei rühren. Nun die weiche Butter einmontieren und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. Die Schokoladenmasse in die Förmchen füllen und diese mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3

Inzwischen die Bananen schälen und längst halbieren. Diese nun mit Honig bestreichen und mit braunem Rohrzucker bestreuen. Einen Kugelgrill mit indirekter Hitze auf 240°C vorheizen und die Schokoladenküchlein 7 Min. darin backen. Anschließend die Bananen kurz über direkter Hitze angrillen.