



Brombeer-Kokos-Traum

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Gefrieren: ca. 2 Std.

Backen: ca. 20 Min.

Für 4 Tassen von je ca. 1½ dl, gefettet

4 weisse Truffes, gefroren
(siehe «Gewusst warum»)

40 g Butter

60 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei, verklopft

60 g Kokosraspel

70 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

3 Esslöffel Milch

150 g Brombeeren, geviertelt

1 Esslöffel Kokosraspel

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterühren. Das Ei darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist.

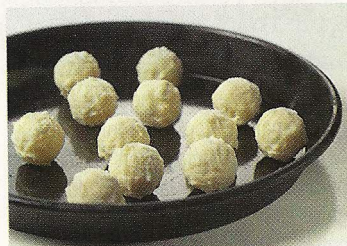
2. Kokosraspel, Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Milch und Brombeeren sorgfältig daruntermischen.

Einfüllen: Je ca. 2 Esslöffel Teig in die Tassen geben. Je ein gefrorenes Truffe darauflegen, restlichen Teig einfüllen. Kokosraspel darüberstreuen. Tassen in ein Blech stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, lauwarm servieren.

Lässt sich vorbereiten: Teig ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, ohne Truffes und Kokosraspel in die Tassen füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Backen je ein tiefgekühltes Truffe in den Teig drücken, mit Teig bedecken, Kokosraspel darüberstreuen. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Pro Person: 27 g Fett, 6 g Eiweiss, 40 g Kohlenhydrate, 1780 kJ (425 kcal)



Gewusst warum: Gefrorene Truffes schmelzen während des Backens nicht so schnell. Dadurch fließt die Schokolade weniger in den Teig, und das Küchlein behält einen schön flüssigen Kern.