



Titelbildrezept

Johannisbeer-Schokolade-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

- 150 g dunkle Schokolade, gehackt
- 75 g Butter
- 1 dl Milch
- 1 Ei
- 80 g Joghurt nature
- 3 Esslöffel Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Johannisbeeren

1. Schokolade und Butter in einer grossen dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren.

- 2. Milch, Ei, Joghurt und Zucker begeben, gut verrühren.
- 3. Die restlichen Zutaten mischen, begeben, gut verrühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen.

Creme

- 125 g Mascarpone
- 100 g Joghurt nature
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 2 Esslöffel Zucker
- 125 g Johannisbeeren
- 4 Zweiglein Pfefferminze, Blätter zerzupft

Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel gut verrühren.

Servieren: Küchlein mit Creme, Beeren und Pfefferminze verzieren.

Haltbarkeit: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 40 g Fett, 11 g Eiweiss, 17 g Kohlenhydrate, 1984 kJ (474 kcal)

Mohnküchlein mit Granita

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Backen: ca. 25 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

Nektarinen-Granita (ergibt ca. 5 dl)

- 3 Nektarinen, in Würfel
- 80 g Zucker
- 3 Esslöffel Wasser
- 1 Zitrone, nur ½ Saft

Alle Zutaten pürieren. Masse in ein weites Gefäss geben, ca. 4 Std. gefrieren. Ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.

Mohnküchlein

- 150 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 100 g Mehl
- 100 g Mohn
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

- 1. Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gut verrühren.
- 2. Restliche Zutaten mischen, begeben, gut verrühren. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

1 Nektarine, in Scheibchen

Servieren: Granita auf die Küchlein geben, mit Nektarinen verzieren, sofort servieren.

Schneller gehts: mit Nektarinen-Creme. Dafür 2 Nektarinen fein würfeln, 4 Esslöffel beiseite stellen. Restliche Würfel mit 3 Esslöffel Zucker pürieren. 1½ dl Rahm steif schlagen, mit den beiseite gestellten Würfel unter das Püree ziehen.

Lässt sich vorbereiten: Granita 2 Wochen im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Haltbarkeit: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 23 g Fett, 7 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 1686 kJ (403 kcal)

