

Rezept des Monats September 2017

Schokoküchlein ohne Mehl

Schwager und Schwägerin hatten sich zum [Jass](#) angekündigt. Das werden dann immer lange Nachmittage, manchmal mit kurzen Unterbrüchen auch lange Nächte - aber ohne lange Messer. Ich bin beim Jassen ja nicht wirklich der Hirsch, aber wir spielen herzlich und ausdauernd. Nur manchmal schaut der Schwager kritisch, kräuselt die Stirn und verteilt nach dem letzten Stich seinen Senf, vorzugweise scharfen. Er spielt halt seit Ewigkeiten mit den anderen alten Herren, ist mit allen Wassern gewaschen und hat ziemlich viele Tricks auf der Pfanne. Ausserdem kann er alle Karten nachhalten. Er weiss beim letzten Stich noch, was der erste war; und er weiss, was die anderen auf der Hand haben – irre. Für mich ein Ding der Unmöglichkeit.

Jedenfalls, so ein Marathon-Jass macht Appetit. Und jetzt tritt Schwägerin auf den Plan. Sie brachte beim letzten Mal eine ganze Silikonpalette kleiner Schokoladenküchlein mit. Ohne Mehl, aber unglaublich lecker – herrlich schokoladig und karamellig. Die will ich nicht vorenthalten. Sie basieren auf einem alten Rezept von Annemarie Wildeisen aus 2005.

Zutaten für 12 Stück:

180 g dunkle, am besten edelbittere Schokolade
150 g Butter
½ Vanilleschote
4 Eigelb
90 g Puderzucker
70 g gemahlene Mandeln
3 Eiweiss
90 g Zucker

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem ausgekratzten Mark dazugeben. Die Zutaten über einem mässig heissen Wasserbad erwärmen und langsam schmelzen. Die Schokolade darf dabei nicht zu warm werden, sonst kann sie schnell gerinnen, und vergeblich war alle Liebesmüh'. Anschliessend die Vanilleschote entfernen.

In einer Schüssel Eigelbe, Puderzucker und Mandeln mischen. Die warme Schokolade dazugeben und sorgfältig verrühren.

Die Eiweisse steif schlagen. Dann den Zucker nach und nach löffelweise unter rühren einrieseln lassen und alles zu einer festen, glänzenden Masse aufschlagen. Den Eischnee portionenweise unter die Schokoladencreme ziehen.

Muffinsförmchen mit Papierförmchen auslegen (gibt's in der Migros) und die Masse zu 2/3 einfüllen.

Die Küchlein sofort im auf 170° vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 20 min. backen.

Gut Jass!
