

Schokoladenküchlein mit Karamell



Zutaten

200g Zartbitter-Schokolade (70%)
100g Butter
200ml Milch
100g saure Sahne
1 Ei
60g brauner Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
150g Mehl
100g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 EL Speisestärke
2 EL Kakao
1 Prise Salz
Butter und brauner Zucker für die Form
200g Dulce de Leche

Link zum Rezept für Dulce de Leche:
<http://heissundinnig.com/2014/06/27/es-lebe-der-karamell-dulce-de-leche/>

Zubereitung

Wie immer solltet ihr erst einmal alles vorbereiten: Eine 12-er Muffin- oder Minikuchenform einfetten und Boden mit ein wenig braunem Zucker bestreuen. Den Ofen bei Ober- / Unterhitze auf 180°C vorheizen. Anschließend die Schokolade auspacken, kleinhacken und beiseite stellen. Über einem Wasserbad 50g der Schokolade mit der Butter zum Schmelzen bringen. Während das passiert könnt ihr schon einmal Mehl, Backpulver, Speisestärke, Kakao, Mandeln und Salz in einer großen Schüssel vermengen. In eine zweite Schüssel kommen dann die Milch, der Zucker, die saure Sahne, das Vanille-Extrakt und das Ei. Das Ganze gut verquirlen und über die Mehlmischung geben. Rührt es mit einem Holzlöffel nur so lange durch, bis sich die Zutaten vermischt haben. Dann kommen zu guter Letzt die Schokoladenstücke und die flüssige Schoko-Butter-Masse hinzu. Et voilà: Schon fertig.

Der Teig muss dann nur noch in die Formen gefüllt und ca. 25 Minuten gebacken werden.

Lasst die Küchlein erst kurz in der Form und dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen – am besten über Nacht.

Um die Kuchen zu füllen müsst ihr sie vorsichtig zweimal durchschneiden. Den ersten Schnitt könnt ihr direkt unter der Haube ansetzen, den zweiten dann genau in der Mitte des übrig gebliebenen Bodens. Dann jeweils einen Teelöffel Milchkaramell darauf verteilen und wieder zusammenkleben.

Der Schokoladenkuchen ist durch die siebzigprozentige Schokolade und den geringen Zuckergehalt recht herb. Erst durch die Karamell-Creme kommen Süßmälchen auf ihre Kosten. Ich mische den Karamell auch gerne mal mit Fleur de Sel. Das gibt dem Rezept den gewissen Kick.

<http://heissundinnig.com/2014/08/04/schokoladenkuchlein-mit-karamell/>