

Rotwein- küchlein

mit Schokoladenkern
und Beerenspiegel



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kuchen:

4 EXCELSIOR Erlesene
Pralinenmischung,
3 GUTSGLÜCK Eier (M),
200 g KÜCHENSTOLZ Mehl,
150 g Zucker,
100 g LANDFEIN Butter (weich),
80 ml Rotwein,
3 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao,
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver,
½ TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz,
Butter & Mehl für die Förmchen

Beerenspiegel:

300 g RIVER VALLEY Beerenmischung (TK),
2–3 EL Rotwein, 2 EL BIO SONNE Honig,
1 TL KÜCHENSTOLZ Speisestärke

Deko:

ZAUBERHAFT BACKEN Kakao,
ERNTEKRONE Himbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Förmchen fetten und mit Mehl bestäuben sowie den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Danach Eier, Butter, Zucker und Salz cremig schlagen.
3. Alle trockenen Kuchenzutaten vermischen und langsam zusammen mit dem Rotwein unter die Kuchenbasis rühren.
4. Den Kuchenteig in die vorbereiteten Förmchen verteilen und je eine Praline darin versenken – die Küchlein dann für 25–30 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit die Beerenmischung zusammen mit Honig in einem Topf aufkochen und fein pürieren – für eine feinere Konsistenz durch ein feines Sieb passieren.
6. Nach Ablauf der Backzeit die Küchlein aus dem Ofen holen, aus den Förmchen stürzen und mit Kakao bestäuben.
7. Außerdem die Stärke in Rotwein auflösen und die heiße Beeren-sauce damit abbinden – auf Teller verteilen, die gebackenen Küchlein daraufsetzen und mit Himbeeren und Kakao ringsherum dekorieren.