

Oles Kitchenclub

Mit Originalrezepten vom Camp D-Kochworkshop



Schokodose mit Grillpfirsich und Erdbeereis (halbflüssiger Schokokuchen)

für ca. 4 Personen

ZUTATEN:

- 4 Dosen oder Cappuccino-Tassen
- Butter und brauner Zucker für die Dosen bzw. Cappuccino-Tassen
- 75 g dunkle Schokolade/Kuvertüre
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 75 g Zucker
- eine kleine Prise Meersalz
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Mehl
- 4 Weinbergpfirsiche
- 1 Teil gefrorene Erdbeeren
- 1 Teil frische Erdbeeren
- nach Wunsch Joghurt, Crème fraîche oder Puderzucker



Schokodosen/-kuchen

Dosen/Cappuccino-Tassen mit Butter einfetten und mit braunem Zucker auszuckern.

Schokolade mit der Butter zusammen in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Topf mit heißem Wasser halbvoll machen, eine kochfeste kleinere Schüssel reinstellen und auf dem Herd erhitzen (das Wasser sollte nicht blubbern). Schokolade und Butter langsam unter Rühren schmelzen.

Die Eier in einer separaten Schüssel mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote (längs aufschneiden und mit Löffel rauskratzen) schaumig schlagen.

In die schaumige Zucker-Ei-Masse die flüssige Schokoladenbutter einfließen lassen und das Mehl löffelweise unterheben. Nun die ganze Masse in die gezuckerten Formen füllen, aber höchstens zu zwei Dritteln bedecken, sonst läuft es über!

Bei 160 °C im vorgewärmten Ofen ca. 15–20 Minuten backen, sodass der Kuchen in der Mitte noch flüssig ist.

Weinbergpfirsiche

Pfirsiche längs halbieren und den Kern entfernen. Besonders lecker werden sie, wenn man sie in der Grillpfanne angrillt.

Erdbeereis

Frische Erdbeeren putzen, mit den TK-Erdbeeren und dem Puderzucker in einen Mixer geben. Gut mixen und sofort mit dem Schokokuchen und den Pfirsichen servieren.

Alternativ: Aus den frischen Erdbeeren einen leckeren Erdbeersalat dazu machen und TK-Erdbeeren mit Joghurt oder/und Crème fraîche mixen.

Oles Tipp: Von der Schokodose gleich mehr machen und einfrieren. Dann hat man schnell was, wenn Besuch kommt.