



Gewürz-Schoko-Küchlein mit Mango-Kardamom-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Gesamtzeit: 30 Minuten

Zutaten für 12 Stück:

250 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
90 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
35 g Mehl
4 Eier
1 EL Pflanzenöl
1 Mango
1/2 TL Kardamom, gemahlen
1 EL Backkakao

Muffinförmchen aus Papier

Zubereitung:

1. Schokolade hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker, Lebkuchengewürz und Mehl mischen. Eier nach und nach mit dem Rührgerät unter die Mischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die leicht abgekühlte, flüssige Schokolade hinzugeben, unterrühren und mit dem Rührgerät auf höchster Stufe 5 Minuten lang aufschlagen.
2. Papierförmchen mit Pflanzenöl einfetten und in die Mulden eines 12er Muffinblechs geben. Die Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen und bei 180°C (Ober-/ Unterhitze) ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
3. Mango schälen, Kern entfernen und in grobe Stücke schneiden. In einen Rührbecher geben, Kardamom hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Die Küchlein mit Kakao bestäuben, mit Mangosauce anrichten und sofort servieren.

Tipp:

Für Naschkatzen können die Küchlein zusätzlich mit Schlagsahne oder Eis serviert werden.

Pro Stück:

Kcal: 282 | Kj: 1181 | Fett: 17,9 g | EW: 4,2 g | KH: 25,5 g