

# Schoko-Küchlein mit marinierten Orangen-Filets

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoküchlein:**

100 g Zartbitterkuvertüre	100 g Vollmilchkuvertüre	6 Eier
200 g Butter	100 g Zucker	100 g Mehl
Puderzucker		

**Für die Orangenfilets:**

1 Orange	200 ml Orangensaft	50 ml Amaretto
1 Zweig Minze	1 Zimtstange	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Küchlein Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker circa drei Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen. Schoko-Butter und Mehl vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Servierringe mit Durchmesser acht Zentimeter mit Backpapier auskleiden und etwas überstehen lassen. Schokoladenmasse einfüllen und circa acht Minuten backen.

Orange sorgfältig schälen und filetieren. Orangensaft und Amaretto mit einer Zimtstange aufkochen lassen und damit die Orangenfilets marinieren. Minze waschen, trocknen und vom Stiel zupfen. Blätter klein hacken und unterheben.

Die Schokoküchlein aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Servierringe und Backpapier entfernen, auf Tellern mit den Orangenfilets anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Marko Dietrich am 07. Januar 2016