

# Schokoladen-Küchlein mit weißem Schoko-Kern, Mango-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoladenküchlein:**

50 g weiße Schokolade	1 Ei	50 g weiche Butter
85 g Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Kakaopulver
50 g Zucker		

**Für das Mangoeis:**

300 g TK Mango	100 ml Sahne	60 g Puderzucker
----------------	--------------	------------------

**Für die Garnitur:**

125 g frische Himbeeren	100 g frische Erdbeeren	125 g frische Heidelbeeren
1/2 Mango		

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für das Mangoeis gefrorene Mango mit Puderzucker in einen Mixer geben und zerkleinern. Sahne hinzugeben und zu einem cremigen Fruchteis verarbeiten. Bis zum Servieren im Kühlfach kalt stellen.

Für das Schokoladenküchlein Butter und Zucker schaumig rühren. Ei unter Rühren hinzugeben. Mehl, Backpulver und Kakaopulver miteinander vermengen und anschließend zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Butter einfetten und jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Dann je ein Stück weiße Schokolade in die Mitte jeder Mulde legen und den restlichen Teig darauf geben.

Etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Beeren waschen, Erdbeeren halbieren. Das Fruchtfleisch der Mango herauslösen und würfeln. Beeren, Erdbeeren und Mangowürfel in einer Schüssel vermengen.

Schokoladenküchlein mit dem Eis auf Tellern anrichten, mit frischem Obst garnieren und servieren.

Katharina Gerke am 23. Juni 2016