

Warmes Schoko-Küchlein an Rhabarber-Eis

Für 2 Personen

50 g dunkle Schokolade	2 Nougatschokolade	100 g Rhabarber
25 g Erdbeeren	2 Eier	1 unbehandelte Zitrone
75 g Mascarpone	50g Butter	25 g Rohrzucker
25 g Zucker	15 g Vanillezucker	15 g Mehl

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nougatschokolade ins Gefrierfach geben. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Ein Ei trennen. Den Zucker, mit einem Ei und dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und danach die Schoko-Buttermasse unterheben. Das übrige Eiweiß steif schlagen und vorsichtig einrühren. Die Förmchen mit etwas Butter einfetten, die Schokomasse hinein füllen und je ein Nougatstück hineindrücken. Die Schokomasse für acht Minuten in den Backofen geben. Den Rhabarber mit dem Rohrzucker einkochen. Die Erdbeeren vierteln, dazu geben und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Das Ganze anschließend mit einem Stabmixer pürieren, die Mascarpone unterheben und in die Eismaschine geben. Den Schokokuchen mit dem Rhabarbereis auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Müller am 24. Juni 2010