

# Schoko-Küchlein mit flüssigem Kerne und Karamell-Bananen

## Für zwei Personen

1 Bananen	2 Eier	70 g Zucker
25 g Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Kakao
50 g Bitterkuvertüre	55 g Butter	100 ml Sahne
25 ml brauner Rum		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit 50 Gramm der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Förmchen mit der restlichen Butter ausfetten und mit einer kleinen Menge des Zuckers ausstreuen. Die Eier zusammen mit 40 Gramm Zucker in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver miteinander vermengen und unter die Eimasse geben. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Teig in die gefetteten Förmchen füllen und für circa 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den restlichen Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Mit dem Rum ablöschen, die Sahne einrühren und so lange einkochen lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Soße geben. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Karamell-Bananen anrichten und servieren.

Agnes Mintrop am 02. November 2012