

Schoko-Glühwein-Küchlein, Maronen, Cranberrys

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

2 Eier	50 g Butter	2 EL Glühwein
60 g Zartbitterschokolade	40 g Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
2 EL unges. Kakaopulver	$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	50 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Maronen, Cranberrys:

60 Cranberrys	50 g vorg. Maronen	1 Orange, Saft
1 EL Butter	1 EL brauner Zucker	

Für die Crème-fraîche:

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	100 ml Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Puderzucker		

Für die Küchlein:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Schokolade schmelzen. Ein Ei trennen, Eigelb auffangen und Eiweiß anderweitig verwenden. Zucker, Ei und Eigelb zufügen. Glühwein und Gewürz zugeben. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz unterheben. In gefettete Förmchen geben und 12-14 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Maronen, Cranberrys:

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Cranberrys hinzugeben und 2-3 Minuten kochen. Maronen hacken und hinzugeben.

Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Orange auspressen und Maronen und Cranberrys damit ablöschen.

Für die Crème-fraîche:

Alle Zutaten miteinander vermengen und bis zum Servieren kaltstellen.

Julika Hudson am 03. Dezember 2025