



Heißer Tipp fürs Weihnachtsdessert: Schoko-Marzipan-Crumble, lauwarm

Description

Na, hat der Nikolaus gestern an dich gedacht? Falls nicht, kannst du dir mit diesem Crumble auch einfach selber etwas Gutes tun. Crumble (= Streusel, Krümel) ist typischerweise ein kleiner, süßer Auflauf mit „unten Frucht“ und „oben Streuseln“, aber ohne richtigen Teigboden. Das kam so: Als während des 2. Weltkriegs in England Mehl, Zucker und Butter knapp waren, wurde der Boden ganz pragmatisch einfach weggelassen – zu teuer. Stattdessen bedeckte man Obst eben nur mit Streuseln. Clever! So hatten wir schnell trotzdem etwas Warmes im Bauch.

Ich habe für dieses Dessert das Prinzip übernommen, aber anstelle von Obst natürlich eine mächtige Schoko-Masse „bestreuselt“. Und keine gewöhnlichen Streusel, nein! Sondern welche mit Marzipan. So hast du ganz schnell ein wunderbares Weihnachtsdessert oder einen tollen [Kuchen](#)-Ersatz. Das Original-Rezept habe ich bei „[essen & trinken](#)“ gefunden und etwas abgewandelt.



Schokomasse für leckeren Crumble



Schoko-Marzipan-Crumble, frisch aus dem Ofen



Puderzucker für
Mehlsieben Crumble-
Marzipan-Streusel



Schokomasse und
Marzipan-Streusel



Zutaten für zwei Portionen

für die Marzipan-Streusel:

25 g Marzipanrohmasse // 25 g weiche Butter // 20 g Zucker (+ etwas zum Ausstreuen der
Färmchen) // 35 g Mehl

für die Schoko-Masse:

50 g dunkle Schokolade (meine: 73 % Kakaogehalt) // 45 g Butter + etwas zum Fetten der Färmchen
// 1 Ei // 35 g Puderzucker (+ etwas zum Bestäuben) // 20 g gemahlene Mandeln (im Original: Mehl)

Zubereitung

unten Schokomasse, oben

Marzipan-Streusel

für die Marzipanstreusel das Marzipan grob raspeln und mit Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln verkneten. Ich habe es bei dieser kleinen Menge mit den Händen gemacht. Du kannst aber natürlich auch den Mixer/Knethaken benutzen. Dann die Streusel bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank parken.

für die dunkle Schoko-Masse die Schokolade grob in kleinere Stücke brechen. Über einem heißen Wasserbad (oder vorsichtig in der Mikrowelle) schmelzen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen zwei flache Porzellan-Auflauffärmchen (circa 11 cm) mit ein wenig Butter ausfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

45 g Butter mit den Quirlen des Handrührers 3 Minuten lang cremig rühren. Das Ei ½ Minute lang unterrühren. Nacheinander 35 g Puderzucker, 20 g gemahlene Mandeln (oder Mehl) und zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das hat jetzt so eine richtig tolle „moussige“ Anmutung.

Die Schoko-Masse gleichmäßig in die Färmchen füllen und die zuvor zubereiteten Marzipan-Streusel locker darauf verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene dürfen die kleinen Aufläufe ca. 20 Minuten backen. Danach das Dessert ein bisschen abkühlen lassen (sonst verbrennst du dir die Schnässs), nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und das Ganze

dann lauwarm genieÅŸen...

... und es ist sooooo lecker!! Ein warmer Crumble ist einfach herrlich. SÄ¼ÄŸ, schokoladig, seelenwÄ¼rmend... was will man mehr? Mach' dir einen schÄ¼nen 2. Advent!

Ich freue mich sehr, dass ich mit meinem Schoko-Marzipan-Crumble beim Blog-Event „[Auflauf & Co](#)“ von [LECKER & Co](#) und [Ina is\(s\)t](#) dabei sein kann. Auflauf muss nÄ¼rmlich nicht immer nur herzhaft sein! ÖŸ™,



Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Dessert
3. Schokolade
4. Weihnachten

Tags

1. Blog-Event
2. Crumble
3. Dessert
4. Mandeln
5. Marzipan
6. Puderzucker
7. Schokolade
8. Streusel
9. sÄ¼ÄŸer Auflauf
10. Weihnachten

Date Created

7. Dezember 2014

Author

schokohimmel

default watermark