



Dreifache Schokobombe: Schokoküchlein mit Schoko-Ganache

Description

Erwiesenermaßen habe ich eine kleine *hüstel* Schwäche für [Backformen aller Art](#). Ihr könnt meinen Küchenschrank und meinen Keller fragen, die können Euch da mehr zu erzählen ? . Wie sieht das bei Euch aus? Handtaschen- oder Backformen-Tick? ?

Meine neueste Errungenschaft sind kleine Förmchen mit Vertiefungen, in die man dann nach dem Backen eine Füllung geben kann. Wenn Ihr Euch die Bilder ansieht, wisst Ihr, was ich meine. Ehrensache, dass ich die Formen mit einem Schoko-Rezept eingeweiht habe. Also habe ich Schoko-Küchlein mit Schoko-Ganache und Kakaonibs gebacken: eine dreifache Schoko-Bombe.



Schokoteig



Ganache



Schokotörtchen

default watermark



Schokoküchlein ohne
Füllung

default watermark



Dreifache Schokobombe: Schokoküchlein mit Schoko-Ganache

Recipe Type: Küchlein, Muffins

Author: Schokohimmel

... Schokobomben für Chocoholics

Ingredients

- für die Küchlein: 100 g Edelbitterschokolade (meine: 73 % Kakaogehalt)
- 75 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 2 Eier
- 40 g Mehl
- für die Ganache: 150 g dunkle Schokolade
- 150 ml Sahne

Schokolade-Schokolade
• Kakao nibs oder andere Deko nach Belieben

Schokolade

Instructions

1. Förmchen einfetten und den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Küchlein: Die Schokolade schmelzen, entweder überm heißen Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle.
3. Butter und Puderzucker mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln nacheinander je ca. 1 Minute lang unterrühren.
4. Mehl und geschmolzene Schokolade unterrühren.
5. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten backen. Bitte behaltet sie einfach im Auge, jeder Ofen ist anders ? .
6. Für die Ganache: Die Schokolade in grobe Stücke brechen. Die Sahne unter Rühren auf dem Herd erhitzen (nicht kochen), dann über die Schokolade und gießen und beides 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend verrühren, bis ihr eine homogene Masse habt. Die Schoko-Sahne-Mischung mindestens zwei Stunden kühl stellen.
7. Die gekühlte Creme mit dem Handmixer aufschlagen und dann auf Euren Muffins verstreichen oder – wie bei mir – die Ganache in die Mulden der Küchlein geben. Nach Belieben verzieren.

Serving size: 4 Förmchen à 150 ml Inhalt oder 3 à 200 ml Inhalt

Notes

Ich hatte spezielle kleine Backformen mit Vertiefung für allerlei Füllungen. Ich habe die Ganache also in diese Mulden gefüllt. [br]Genauso könnt Ihr damit aber normale Muffins verzieren und sie so zu Cupcakes machen. Ich fand die Ganache allerdings recht fest und weiß auch nicht, ob ich alles „richtig“ gemacht – man merkt eben immer wieder, dass ich nicht zum Verzieren und Dekorieren geboren bin ? .

Puh, das war eine bombige Angelegenheit. 1 ½ der Küchlein habe ich geschafft. Die Ganache ist wirklich schon arg mächtig. Mal ist das ganz okay, aber generell mag ich dann doch eher [Kuchen, die ohnehin – auch ohne Sahne-Creme – schon sehr saftig sind](#) ? . Probiert's einfach mal aus! Beim nächsten Mal kann ich mir gut eine Mascarpone-Creme oder ähnliches als Füllung für die Mulden vorstellen.

Und wo wir schon mal bei Schoko-Bomben sind: Kennt Ihr schon die [Brownie-Torte](#)? ? Und wer statt der dreifachen Schoko-Dosis lieber Vanille, Vanille und Vanille haben will: Ich habe hier tolle [Vanille-Gugel](#) für Euch.

Lasst es Euch schmecken!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Muffins
4. Schokolade

Tags

1. Ganache
2. Kakao-Nibs
3. Puderzucker
4. Sahne
5. Schokolade
6. Schokoladenkuchen
7. Schokotörtchen
8. Törtchen

Date Created

25. Juli 2015

Author

schokohimmel

default watermark