

Moelleux au Chocolat -halbflüssig-

Kategorie Dessert **Portionen** 4 **Datum**

Zutaten

2	EL	Mehl	1
3	Stck.	Eigelbe	1
75	g	Zucker	1
3	Stck.	Ei	1
150	g	Butter	1
150	g	Couverture Valhrona 72%	1
1	Stck.	Vanillestange	2
1	Stck.	Lorbeer	2
1	Stck.	Vanillestange	2
2	Stck.	Sternanis	2
1	Spritzer	Grenadine	2
500	ml	Läuterzucker	2
4	Stck.	Mandarinen	2



bildname: k-lebkuchen-orange

Zubereitung

1.

Butter und Schokolade im Thermomix schmelzen. 5 Minuten, 70°C Stufe 2.
Zucker, Eier und Mehl dazugeben, verrühren, fertig!
In feuerfeste, gebutterte und mehlierte Ringe auf Backpapier(Oder Formen) spritzen und kühlen.
Kann auch einen Tag im Voraus zubereitet,
und dann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

2.

Die Mandarinen filieren und in dem Gewürzfond 1-2 Tage ziehen lassen.

3.

Dann das Schokoladenmolleux bei 180°C 7 Minuten im Ofen backen. Der Teig wird beim Backen von aussen nach innen hell. Da viele Öfen ungleichmäßig backen, sollte man auf Sicht backen. In der Mitte sollte noch ein kleiner dunkler Punkt zu erkennen sein, wenn man sie aus dem Ofen nimmt. So ist er dann in der Mitte noch flüssig.



