Schoko-Küchlein mit Mascarpone-Creme und Butter

> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen bis diese schön flüssig ist und danach gut vermengen.
2. Eier, Eigelb und Zucker schaumig rühren und anschließend die geschmolzene Schokolade aus Schritt 1 unterheben. Wenn alles gut verrührt ist kommt noch das Mehl dazu. Den Teig in Förmchen füllen und bei 190 °C für 15 Minuten in den Backofen geben.
3. Für die Mascarpone-Creme wird Sahne, das Mark einer halben Vanilleschote, brauner Zucker und Zitronenschale miteinander vermischt. Im Anschluss kommt noch für die cremige Konsistenz unsere leckere Mascarpone und etwas Zitronensaft dazu. Alles nochmal gut verquirlen.
4. Zum Anrichten kann die Creme ganz einfach zu Nocken geformt auf den Teller gegeben werden. Das Küchlein aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit eingelegten Kirschen verzieren.

Tipp:
Damit die Mascarpone-Creme noch schmackhafter wird, haben wir noch paar Schokoladenblättchen darüber gestreut.

Zutaten

Für den Teig:

- 230g Zartbitterschokolade
- 350g GOLDSTEIG Butter
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 100g Zucker
- 30g Mehl

Für die Mascarpone-Creme:

- 120 ml Sahne
- 1/2 Vanilleschote
- 2 EL brauner Zucker
- 1/2 TL Zitronenschale
- 230g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 TL Zitronensaft

Für die Verzierung:

- Puderzucker
- 50g eingelegte Kirschen
- Schokoladenblättchen