



## 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