

Schokoladenküchlein & karamellisierte Ananas

Zutaten	für die Ananas	für 8 Personen	Schokoladenküchlein
100 g	Rohrzucker		250 g Butter, weich
5 El	Cointreau		250 g Zartbitterkuvertüre
1	Ananas		16 Eigelb
1	Vanilleschote		120 g Zucker
2	Orangen, Saft		120 g Speisestärke
Minze			Butter und Zucker

Zubereitung

- **Für die Ananas** die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und in ganz feine gleichmäßige Würfel schneiden.
- Den Rohrzucker bei großer Hitze in einem Topf (nicht beschichtet) karamellisieren, dabei aufpassen, dass er nicht dunkel wird.
- Mit Orangenlikör ablöschen und verdampfen lassen.
- Ananas und die aufgeschnittene und ausgekratze Vanilleschote hinzufügen, kurz erhitzen.
- Dann den Orangensaft einrühren.
- Einkochen lassen, bis die Ananas wieder leicht karamellisiert.
- **Für die Schokoküchlein** die Butter und die gehackte Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad (Wasser darf nicht kochen) zusammen schmelzen. Die Kuvertüre sollte nicht zu heiß werden.
- Eigelbe und Zucker mit dem Mixer 6 Minuten cremig aufschlagen.
- Speisestärke einrieseln lassen. Nochmals 1 Minute aufschlagen.
- Warme Kuvertüre – Butter Mischung in 4 Portionen einrühren und zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Porzellenformen buttern und zuckern.
- Schokoladenteig bis 1 cm unter den Rand einfüllen.
- Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Formen in ein heißes Wasserbad geben, dabei unten ein Küchentuch einlegen, damit die Formen nicht rutschen, wenn sie in den Ofen gestellt werden bzw. herausgenommen werden
- Die Form auf die unterste Ebene in den Backofen schieben und 15 – 20 Minute backen. Der Schokoladenteig sollte im Kern noch halb flüssig sein.
- Schokoladenküchlein stürzen, noch warm mit karamellisierter Ananas und Minzblättern umlegen. Sofort servieren.
- **Tipp:** Beim Wasserbad darf das Wasser nicht kochen, sondern nur simmern. Sonst setzt die Schokolade am Boden fest.