



# Schokoladen Vanille Küchlein mit Himbeer Mascarpone



## Rezept für 4

### Zutaten Kuchen

2 Eier  
2 Eigelb  
50 g Zucker  
100 g dunkle Schokolade  
100 g Butter  
20 g Mehl  
Mark von einer  
Vanilleschote

### Zutaten Crème

150 g Mascarpone  
150 g Rahm  
70 g Himbeermarmelade

### Zubereitung Kuchen

Eier, Eigelbe und Zucker gut verrühren. Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und unter die Eimischung rühren. Das Mehl und das Vanillemark vorsichtig einarbeiten. Den Teig in ausgebutterte Förmchen füllen und mit Heissluft 180 °C im vorgeheizten Garraum ca. 12 Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig sein.

### Zubereitung Crème

Mascarpone mit Rahm und Himbeermarmelade in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen steif schlagen.



Anrichten

## Fertigstellung

Mascarponecrème über die gebackene Schokolade geben und servieren.

## Garstufe Kuchen

Mit Vorheizen

12 Minuten | Heissluft 180 °C