



Johanns lauwarmer Schokoladenkuchen mit Altbier-Sabayon

Zutaten für 4 Küchlein

Für die Küchlein:

125 g Schokolade 70 % Kakao

4 weiße Schokoladentrüffel

85 g Butter

60 g Puderzucker

½ TL Lebkuchengewürz

3 Eier

45 g Mehl

Für die Sabayon:

4 Eigelbe

60 g Zucker

100 ml Altbier

Messerspitze Zimt

Spritzer Zitronensaft

Krokant zum Verzieren

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten / Backzeit: 15 Minuten bei 180 Grad

Ober/Unterhitze / Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitung Küchlein

1. In einer Schüssel über dem Wasserbad Schokolade und Butter schmelzen und das Lebkuchengewürz hinzugeben. In einer zweiten Schüssel Puderzucker, Eier und Mehl miteinander vermischen. Die geschmolzene Schokolade zugeben und alles glattrühren.



2. 4 Timbale-Förmchen leicht buttern und jeweils zur Hälfte mit dem Teig füllen. Je eine Schokotrüffelkugel in die Mitte drücken, die Förmchen mit Teig auffüllen und die Küchlein für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Dann auf dem Gitter auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Kuchen vor dem stürzen etwas abkühlen lassen.

Zubereitung Sabayon

1. Eigelbe mit Altbier verrühren und den Zucker hinzugeben und einen kleinen Schuss Zitronensaft. Alles über Wasserdampf schaumig rühren und so lange schlagen, bis die Sabayon eine cremige Konsistenz erreicht. Gegen Ende den Zimt mit hinzugeben. Die Zabaione über den gegarten und etwas abgekühlten Kuchen geben und mit Krokant bestreuen.