

Schokohupf im Hemd

 happy-mahlzeit.com/2020/04/14/schokohupf-im-hemd/

Zutaten:

- 200 g Schokolade 64 %
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 10 Eier
- 200 g geriebenes, entrindetes Weißbrot
- 200 g Walnüsse, gerieben
- 250 g Schlagobers (Sahne) zum Garnieren
- Salz
- Koriander, gemahlen

Für die Schokoladen-Sauce:

- 100 g Schokolade
- 50 ml Schlagsahne

Außerdem:

Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Zucker aufschlagen. Eiklar getrennt ebenfalls mit 100 g Zucker zu festem Schnee schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad zusammen mit der Butter auflösen. Diese Masse zu den geschlagenen Eigelben geben und weiter schlagen. Mit gemahlenem Koriander und einer Prise Salz würzen. Zu dieser Masse geriebene Walnüsse geben sowie entrindetes, frisches Weißbrot, das in einer Küchenmaschine fein gemahlen wird. Zuletzt Eischnee unterheben.

Diese Masse nun in ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Förmchen geben (man kann auch kleine Kaffeetassen verwenden). Die Förmchen nur zur Hälfte befüllen, die Masse geht stark auf.

Die Förmchen in ein tiefes Blech oder eine Auflaufform stellen und ein wenig Wasser einfüllen, ein Wasserbad. In den auf 180°C vorgeheizten Backofen (nur Ober/Unterhitze, keine Heißluft!) geben und für ca. 15 Minuten backen.

In dieser Zeit die Schokolade in heißer, flüssiger Sahne schmelzen.

Die Schokohupfe mit einem kleinen Messer aus den Förmchen nehmen, auf Teller stellen und mit warmer Schoko-Sauce übergießen. Dazu eine große Portion Schlagsahne reichen.

Rezept: Roland Trappmaier

Prominenter Koch: Christian Lohse

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 20.10.2018