

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2025
„Drei Pflichtzutaten: Maronen, Cranberrys, Glühwein“ mit Björn Freitag



Julika Hudson

Schoko-Glühwein-Küchlein mit karamellisierten Maronen und Cranberrys und Orangen-Vanille-Crème-fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Küchlein:

2 Eier
50 g Butter
2 EL Glühwein
60 g Zartbitterschokolade
40 g Mehl
¼ TL Backpulver
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
½ TL Lebkuchengewürz
50 g Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Schokolade schmelzen. Ein Ei trennen, Eigelb auffangen und Eiweiß anderweitig verwenden. Zucker, Ei und Eigelb zufügen. Glühwein und Gewürz zugeben. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz unterheben. In gefettete Förmchen geben und 12-14 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die karamellisierten Maronen und Cranberrys:

60 frische Cranberrys
50 g vorgegarte Maronen/Esskastanien
1 Orange, Saft
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Cranberrys hinzugeben und 2-3 Minuten kochen. Maronen hacken und hinzugeben. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Orange auspressen und Maronen und Cranberrys damit ablöschen.

Für die Crème fraîche:

½ Orange, Abrieb
100 ml Crème fraîche
½ Vanilleschote
1 EL Puderzucker

Alle Zutaten miteinander vermengen und bis zum Servieren kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.