

▪ **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.