



Warme Schokotörtchen auf Quittengelee mit Früchten

Zutaten (für vier Personen)

4 Eier
70 g Rohrzucker
200 g Kuvertüre, zartbitter
70 g Butter
50 g Mehl
1TL Kakao
5 Tropfen Rumaroma

4 EL Quittengelee
2 Orangen (Filets)
2 Feigen
2 EL Granatapfelkerne
1 EL Puderzucker
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Butter mit der Kuvertüre in einer Schüssel über warmen Wasserbad auflösen. Eier mit Rohrzucker schaumig aufschlagen, Rumaroma einrühren. Dann Kakaopulver zugeben, aufgelöste Schokolade zufügen und auch unterrühren. Mehl einsieben und gut verrühren. Masse in ausgefettete Förmchen füllen, etwa drei Viertel voll machen, dann auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad knapp 30 Minuten backen. Quittengelee glattrühren und als Spiegel auf einem flachem Teller anrichten. Törtchen aus den Förmchen nehmen, mittig darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Orangenfilets und Feigenspalten außen anlegen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Nährwerte pro Portion

632 kcal - 26 g Fett - 15 g Eiweiß - 91 g Kohlenhydrate - 7,6 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.