

Schokoladen-Kuchen mit Altbier-Sabayon

Für 4 Küchlein

Für die Küchlein:

125 g Schokolade 70%	4 weiße Schokoladentrüffel	85 g Butter
60 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	3 Eier
45 g Mehl		

Für die Sabayon:

4 Eigelbe	60 g Zucker	100 ml Altbier
Msp. Zimt	Spritzer Zitronensaft	Krokant

Küchlein:

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.

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.

Dann auf dem Gitter auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Kuchen vor dem stürzen etwas abkühlen lassen.

Sabayon:

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.

Johann Lafer am 30. November 2019