

Glühweingelee-Küchlein mit heißen Kirschen

Zutaten für 12 Muffins:

100g dunkle Blockschokolade, 200ml Sahne, 100g brauner Zucker, 100ml Rapsöl, 2 EL Feuerzauber (Glühweingelee), 1 Messerspitze Salz und 3 EL Kakao, 150g Dinkelmehl (630er), 2 TL Backpulver, 150g Lebkuchen mit dunkler Schokolade, ca. 2 EL Speisestärke, 400ml Orangensaft, 2 Päckchen Bourbonvanillezucker, 500g aufgetaute TK-Sauerkirschen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen lassen. Den Zucker und das Öl unterrühren. Die Schokomasse mit dem Glühweingelee, dem Salz und dem Kakao mischen und zuletzt Mehl und Backpulver unterrühren. Die Lebkuchen würfeln, unterheben, in die mit Papierförmchen ausgekleideten Mulden eines 12er Muffinblechs geben und ca. 20 Min. backen. Anschließend mindestens 20 Min. im Muffinblech abkühlen lassen. In dieser Zeit Stärke mit 2 EL Wasser glattrühren. Den Orangensaft zusammen mit dem Vanillezucker aufkochen, die Stärke und die Kirschen unter Rühren zugeben und kurz aufköcheln lassen. Nach Belieben zusätzlich süßen und bis zum Servieren warm halten. Die lauwarmen Küchlein vorsichtig aus den Papierförmchen lösen, je 2 Stück auf einem Dessertteller verteilen und zusammen mit den heißen Kirschen servieren.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 47

Glühweingelee-Küchlein mit heißen Kirschen



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee