

Hier und heute

Schokoladenauflauf mit Beerensoße

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs macht Schokoauflauf mit Trüffel und fruchtiger Beerensoße – perfekt für süße Momente!

Das Rezept

von Matthias Ludwigs, für circa acht Portionen

Zutaten Schokoauflauf

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl, 405er, gesiebt
- 130 g Kuvertüre 70 %
- 20 g Milkschokolade
- 150 g Butter, flüssig
- 8 Schokotrüffel (Rezept Schokotrüffel)

Zubereitung

Grob gehackte Kuvertüre und Milkschokolade mit der Butter in einen Topf geben, schmelzen und fingerwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Dann das Mehl zügig unterschlagen. Die abgekühlte Schokomasse mit einem Gummischaber unter die Ei-Mehl-Zuckermischung ziehen. Die Schokoladenmasse in gefettete und gezuckerte Auflaufformen (oder ungefettete Silikonformen) füllen. Einen Trüffel möglichst mittig in die abgefüllte Masse drücken und die Schokoaufläufe im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 15 bis 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Warm servieren.

Tipp: Anstelle der selbstgemachten Trüffel, kann man auch gekaufte verwenden, oder den Schokoauflauf ohne Trüffel machen.

Zutaten Beerensoße

- 80 ml Apfelsaft
- 20 g Zucker
- 5 g Stärke
- 190 g gemischte tiefgekühlte Beeren (alternativ frische Beeren)

Zubereitung

Apfelsaft, Zucker und Stärke in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen lassen und abbinden. Damit keine Klümpchen entstehen, den Topf in dem Moment, in dem es leicht andickt, direkt von der Hitze nehmen, kräftig weiterrühren, bis alles eine einheitliche Konsistenz angenommen hat. Dann den Topf wieder auf die Herdplatte geben. Die Beeren unter die heiße Flüssigkeit geben und abgedeckt kaltstellen.

Tipp: Statt Apfelsaft passt auch Trauben- oder Holunderbeerensaft.