

Presseinformation

Idar-Oberstein, Juni 2017
Seite 1 von 2

Schokoladenküchlein aus dem Schnellkochtopf

80 g	Zartbitter-Kuvertüre
5	Eier
130 g	Rohrohrzucker
½	Vanilleschote, Mark
2 EL	80-prozentiger Rum (alternativ Orangensaft)
80 g	Mandeln, gemahlen
40 g	Paniermehl
20 g	Butter
2 EL	Puderzucker

Hinweis:

Für die Schokoladenküchlein werden 6 Einweckgläser mit Deckel à 140 ml oder 4 Einweckgläser mit Deckel à 210 ml benötigt.

1. Die Kuvertüre mit einem Messer zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Dann zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen
2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu Schnee aufschlagen.
3. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Anschließend die abgekühlte Kuvertüre und den Rum untermischen. Dann die mit Paniermehl vermischten gemahlten Mandeln einarbeiten.
4. Den Eischnee auf die Teigmasse geben und vorsichtig unterheben.
5. Die Einweckgläser mit der Butter ausfetten und mit dem Puderzucker bestäuben.
6. Die Masse bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen und mit den Glasdeckeln abdecken.
7. Den Schnellkochtopf bis zur Minimum-Markierung mit Wasser befüllen. Das Dreibein in den Topf stellen und den gelochten Dämpfeinsatz mit den Einweckgläsern darauf platzieren.
8. Den Topf nach Anleitung verschließen, die Kochkrone im Deckel auf Stufe 1 (Schongarstufe) stellen und den Topfinhalt mit voller Herdleistung ankochen. Sobald der gelbe Ring sichtbar wird, die Energiezufuhr reduzieren. Wenn der grüne Ring erscheint beginnt die Garzeit von 7 Minuten.

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
Telefax: (0 67 81) 403-268
www.fissler.de

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömb's PR
Winnie Viol
winnie@s-plus-s.com
Telefon: (030) 349 96 4-31
www.schroederschoembs.com

Presseinformation

Idar-Oberstein, Juni 2017
Seite 2 von 2

9. Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Energiequelle ziehen und stehen lassen, bis der Topf drucklos ist.
10. Den Topf öffnen, die Gläser herausnehmen und die Küchlein leicht abkühlen lassen. Zum Servieren auf einen Teller stürzen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Dazu passt hervorragend eine cremige Vanillesauce oder ein fruchtiges Kirschkompott.

Hinweis: Statt in Portionsgläsern kann dieses Dessert auch in einer Gugelhupfform zubereitet werden. Dazu den Teig in die gebutterte Form geben, diese fest mit Aluminiumfolie verschließen und den Dämpfeinsatz mit der Backform ohne Dreibein in das Wasser stellen. Die Garzeit für diese Variante beträgt 30 Minuten.

Veröffentlichungshinweis:
Rezept und Foto: Fissler

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
Telefax: (0 67 81) 403-268
www.fissler.de

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömb's PR
Winnie Viol
winnie@s-plus-s.com
Telefon: (030) 349 96 4-31
www.schroederschoembs.com