

## Luftiges Schokoladeküchlein im Glas



**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.  
**Backen:** ca. 20 Min.  
Für 6 Gläser von je ca. 2 dl, gefettet

Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**150 g Mehl**  
**80 g Zucker**  
**2 EL Kakaopulver**  
**¼ TL Zimt**  
**2 dl Milch**  
**3 frische Eigelbe**  
**25 g Butter, flüssig, abgekühlt**  
**2 frische Eiweisse**  
**2 Prisen Salz**

---

**4 Orangen**  
**2 EL Akazienhonig**  
**1 EL ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt**

1. Mehl, Zucker, Kakaopulver und Zimt in einer Schüssel mischen. Milch, Eigelbe und Butter verrühren, zum Mehl giessen, glatt rühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen, in die vorbereiteten Gläser verteilen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.
3. 1 Orange auspressen, den Saft mit dem Honig mischen. Von den restlichen Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleits (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen heraus schneiden, mit dem Saft mischen, auf den Schokoladeküchlein verteilen, Pistazien darüberstreuen.

**Betty Bossi Tipps:** Statt Orangen 5 Mandarinli verwenden

**Miele Tipp:** Orangen sous-vidé marinieren: Dazu die Fruchtfleits flach in einen Vakuum-Beutel legen. Orangensaft und Honig mischen und Mischung in den Beutel über die Orangen geben. Vakuumieren, dann min. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)