

Schoko – Überraschung

Rezept für 4 – 6 Stück

Zutaten für Flan-Förmchen, Ø 7 cm

100 g	Cremant-Schokolade
120 g	Butter
4	Eier
180 g	Zucker
90 g	Mehl
4-6	Orangen



Zubereitung in Steamer (falls vorhanden)

Gerät vorheizen. Falls nicht vorhanden, den Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Die Orangen filetieren.

Die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Auskühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Schokoladen-Butter-Masse unterrühren. Das Mehl vorsichtig unterziehen. Die Teigmasse in die eingefetteten Förmchen füllen und auf das Edelstahlblech stellen.

Edelstahlblech mit Förmchen sofort in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben. Weiterfahren mit OK. Gardauer 15 Minuten.

Schoko-Überraschung kurz stehen lassen, noch warm stürzen um diese mit den Orangenfilets einen Ring bilden und servieren.

Ohne Steamer die gefüllten Förmchen auf das mit etwas Wasser gefüllte Backblech stellen und ebenfalls ca. 15 Minuten garen. Anschliessend gleich verfahren wie oben.