

Gasthof Stockhammer „Kulinarische Köstlichkeiten aus der verfeinerten, bodenständigen Küche“

Schokokuchen mit verschiedener Variationen der Macadamianuss

Zutaten für 4 Portionen:

Weißes Schokoladen-Macadamia-Eis

100 g Milch
250 g Sahne
180 g weiße Schokolade
5 Eigelb
6 cl Macadamia Likör
Macadamianüsse gehakt

Schokokuchen

65 g dunkle Kuvertüre
65 g Butter
100g Zucker
2 Eier
25 g Mehl
Puderzucker

Macadamia-Sabayon

4 Eigelb
40 g Zucker
80 cl Weißwein
40 cl Macadamia Likör



Schmankerlwirt Fritz Greinwald setzt mit seiner diesjährigen Schmankerlkarte auf „Kulinarische Köstlichkeiten aus der verfeinerten bodenständigen Küche“. Heute stellen wir Ihnen **„Schokokuchen mit verschiedenen Variationen der Macadamianuss“** vor. Der hochwertige Macadamia Likör der Edelbrennerei Schweiger, die in Kelheim ansässig ist, gibt dem Dessert seinen besonderen Geschmack.

Für die erste Komponente des Desserts, das weiße Schokolade-Macadamia-Eis, lassen Sie zunächst Milch und Sahne aufkochen und bringen darin 180 g weiße Schokolade zum Schmelzen. Anschließend das Eigelb hinzugeben und alles gründlich miteinander verrühren. Die Masse wird über einem Wasserbad solange erwärmt bis sie sich zur Rose abziehen lässt. Für das besondere Geschmackserlebnis geben Sie 6 cl Macadamia Likör hinzu, füllen die Eismasse in ein geeignetes Gefäß und lassen sie für ein paar Stunden im Gefrierfach.

Für den Schokokuchen legen Sie zunächst die Muffin-Backformen mit Backpapier aus. Die Kuvertüre wird in kleine Stücke gehackt, über einem Wasserbad geschmolzen und anschließend mit handwarmer Butter vermengt. Geben Sie nun Eier, Mehl und Zucker hinzu und verrühren alles zu einer homogenen Masse. Die Backformen werden bis knapp über die Hälfte mit Teig befüllt und für fünf Minuten ruhen gelassen. Die Küchlein zehn Minuten bei ca. 180 Grad im Ofen backen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

Für die Macadamia Sabayon geben Sie zunächst Eigelb, Zucker, Weißwein und den Macadamia Likör zusammen in eine Schüssel. Rühren Sie die Zutaten solange über einem Wasserbad glatt, bis man die Sabayon zur Rose abziehen kann.

Da das Auge bekanntlich mitisst, wird der warme Schokokuchen auf dem Teller platziert und mit Puderzucker bestreut. Geben Sie eine Kugel vom weißen Schokoladen-Macadamia-Eis auf den Teller und überziehen beides mit der Macadamia-Sabayon.

Wir wünschen Guten Appetit!