

Schokoladenauflauf mit weihnachtlichen Gewürzen und Zimteis

Schokoladenauflauf: 2 Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 150 g Butter, 150g Bitterschokolade, 40 g gesiebttes Mehl, Lebkuchengewürz, geriebene Orangenschale, etwas Rum.

Auflaufförmchen mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Ei, Eigelb, Zucker und Gewürze aufschlagen. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und das Mehl unterrühren, das Ganze unter die Ei-Zuckermasse heben und in die Auflaufförmchen füllen. Im Backofen bei 200 Grad 9 Minuten backen. Der Auflauf soll innen noch flüssig sein.

Zimteis: 4 Eidotter, 35g Zucker, 100g weiße Schokolade, 1/4 Liter Sahne, 2g Zimt, 4g Blutorangenschnaps (Brennerei Schwarzer), 4g Zitronensaft, Eidotter und Zucker über Dampf aufschlagen, Schokolade mit Gewürzen, Zitronensaft und Blutorangenschnaps im Wasserbad schmelzen lassen. Schokolade unter die Ei-Zuckermasse rühren und kaltstellen. Sahne aufschlagen und unter die überkühlte Schokoladenmasse heben. In Förmchen füllen und min. 4 Stunden tiefkühlen.