





*Kuchen mit flüssigem Kern – diese köstlichen kleinen Nachtisch-Versuchungen kommen aus Frankreich und haben dort ganz verschiedene Namen: Moelleux, Coullants, Fondants, Mi-Cuits ... Wie diese sich genau voneinander unterscheiden, wissen selbst die Franzosen nicht immer genau. In Deutschland sind hier und da die ersten Rezepte unter den Namen warme Schokoküchlein, Kuchen mit flüssigem Kern, aber auch als Schoko-Malheur bei verschiedenen Köchen aufgetaucht – in Frankreich wurde die bezaubernde Grundidee nun in vielen verführerischen Versionen variiert.*





# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
Material .....	4
Kleine Kuchen mit persönlicher Note .....	6

## DIE KLASSIKER

Das Original: Bitterschokoladen-Malheur .....	8
4 Variationen eines Bitterschokoladen-Malheurs.....	10
Milkschokoladen-Malheur .....	12
4 Variationen eines Milkschokoladen-Malheurs.....	14
Weißer Schokoladenmalheur .....	16
4 Variationen eines Weißen Schokoladenmalheurs .....	18
Karamellküchlein mit flüssigem Kern.....	20
Pistazienküchlein mit einem Kern aus	
Mandelkonfekt .....	22
Alles Marone .....	24
Alles Mandel.....	26

## GANACHEFÜLLUNGEN

Ganachefüllungen.....	28
Bitterschokoladenküchlein mit Orangenfüllung .....	30
Milkschokoladenküchlein mit Karamellfüllung.....	32
Bitterschokoladenküchlein mit Vanillefüllung.....	34
Bitterschokoladenküchlein mit Kaffeefüllung.....	36
Bitterschokoladenküchlein mit Himbeerfüllung.....	38
Himbeerküchlein mit Bitterschokoladenfüllung.....	40
Schoko-Vanille-Küchlein mit Milkschokoladenfüllung .....	42
Bitterschokoladenküchlein mit Pistazienfüllung.....	44
Schoko-Pfefferminz-Küchlein .....	46
Maronenküchlein mit Nussfüllung .....	48
Nussküchlein mit Karamellkeksfüllung.....	50
Orangenküchlein mit Grand-Marnier-Füllung .....	52
Ingwerküchlein mit Mangofüllung.....	54

## FRUCHTFÜLLUNGEN

Schnelle Fruchtkekse als Füllungen.....	56
Rührküchlein mit Fruchtfüllung.....	58
Kokosküchlein mit exotischem Kern.....	60
Eierküchlein mit Kirschfüllung.....	62
Birnenmuffins mit Feigenfüllung .....	64
Muffins nach Art einer Zitronentarte .....	66

## IDEALE ERGÄNZUNGEN

Englische Cremes .....	68
Schlagsahnecremes und Fruchtpürees .....	70



# Das Material

## Zum Backen

### Dessertringe und Ausstechformen

Ob rund, viereckig, herzförmig ... all diese Formen bieten sich für das Backen von kleinen Kuchen an. Es genügt, sie mit Backpapier auszukleiden und auf ein (wiederum mit Backpapier belegtes) Backblech zu stellen; Lösen Sie die Küchlein später mit einem Pfannenheber aus Metall vom Blech und nehmen Sie den Dessertring einfach ab.

### Aluminiumbackformen und Papierbackförmchen

Mit Butter eingefettete und bemehlte Aluminiumförmchen sind sehr einfach zu handhaben; aus den Papierförmchen lassen sich die Küchlein leicht lösen, und sie sind zudem noch dekorativ: ideal zum Beispiel für Picknicks.

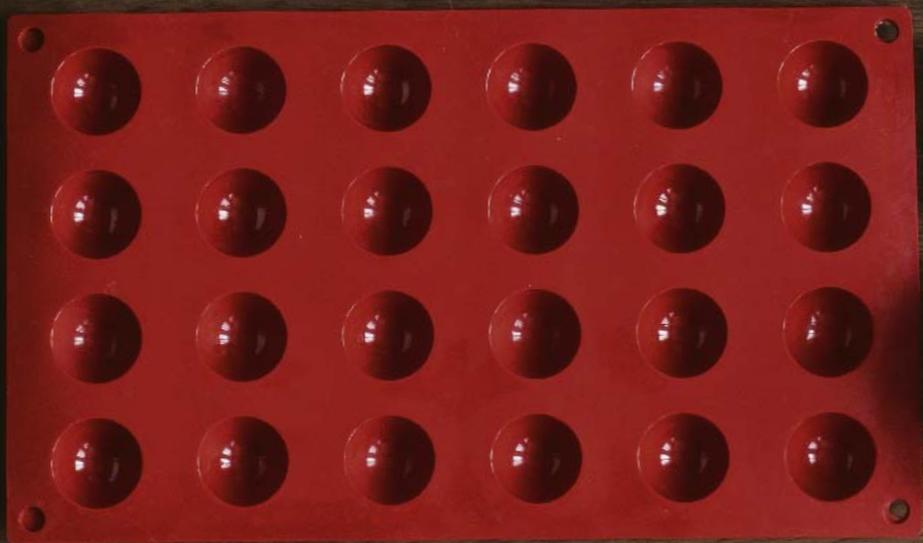
### Silikon-Backmatten

Diese gibt es in zahlreichen Varianten, allerdings nicht immer für unsere Rezepte geeignet, da sechs Mulden in einem Verband schwierig zu handhaben sind. Bei sehr flüssigen Kernen wird die Angelegenheit regelrecht kompliziert. Denken Sie daran, den Boden kleiner Formen mit Backpapier auszulegen, damit kein Krümel hängen bleibt!

## Für die Füllung

Eine Backmatte mit Halbkugelmulden ist für die Herstellung kleiner Trüffel- oder Ganachefüllungen (siehe Seite 28) einfach ideal. Ebenso gut kann man allerdings verschiedene einzelne Backformen oder Eiswürfelformen benutzen.





# Kleine Kuchen mit persönlicher Note

Die Grundrezepte für Küchlein mit flüssigem Kern auf den nachfolgenden Seiten dürften jeden Feinschmecker glücklich machen. Darüber hinaus gibt es zahlreiche fertige Süßwaren zu kaufen, die sich ebenfalls bei der Herstellung von feinem Gebäck und Desserts verwenden lassen.

Lassen Sie sich inspirieren von dem Angebot an Schokoladenriegeln, Bonbons, süßen Aufstrichen, Konfitüren und anderen Schokoladenartikeln, Pralinen und Naschwerk.

Indem Sie ein Stückchen von diesem oder einige Teelöffel von jenem dazugeben, verwandeln Sie Ihre Küchlein in echte Überraschungs-Leckereien: mit einem Maximum an Wirkung und einem Minimum an Aufwand ...

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf: Zahllose Kombinationsmöglichkeiten bieten sich an!





