Badische Mini-Kirschenplotzer mit weißer Schokoladensauce

Zutaten

- 7 Stück Löffelbiskuits
- 2 Ei(er)
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 TL Kirschwasser
- 4 EL Weißwein
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 220 g Schattenmorellen
- 185 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 TL Speisestärke
- 40 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Mini-Kirschenplotzer: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zerkleinern. Eier trennen.
3. Butter mit Zucker und den beiden Eigelben verrühren.
4. Zimt, 2 Tl Kirschwasser, Weißwein, Mandeln und die Biskuitbrösel zugeben und untermischen. Eiweiß steif schlagen.
5. Schattenmorellen abtropfen lassen und unter den Teig rühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Teig einfüllen und im Backofen ca. 25 Min. backen.
7. Für die Schokoladensauce: 125 ml Milch mit Vanillin-Zucker aufkochen. 60 ml Milch mit Speisestärke verrühren und unter ständigen Rühren in die kochende Milch einrühren. Einmal aufkochen und zur Seite ziehen.
8. NESTLÉ Die Weisse Schokolade hacken und in der leicht abgekühlten, aber noch warmen Sauce auflösen. Sauce mit 1 TL Kirschwasser verfeinern. Die Mini-Kirschenplotzer mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	212 kcal
Fett	12 g
Protein	5 g

50 Minuten

8 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de