



# Schokoküchlein mit Erdbeeren

Rezept von Peter Zeitler - Ausgabe 3-2017

## Zutaten (für 6 Förmchen)

- 100 ml Maisel & Friends  
Choco Porter oder  
Chocolate Bock
  - 20 Erdbeeren, halbiert
  - Puderzucker zum Bestreuen
- Für die Schokoküchlein:
- 5 Eier
  - 80 g Mehl
  - ½ TL Backpulver
  - 200 g Zartbitter Kuvertüre,  
55% Kakaoanteil
- 
- 200 g Butter
  - 200 g Zucker
  - Aluförmchen
  - Trennfettspray

Choco Porter  
Interpretation eines  
irischen Porter;  
Stammwürze: 15,2 °P;  
Alk. 6,5 % vol;  
Hopfensorte: Herkules;  
Bittereinheiten: 22 IBU

## Zubereitung

>> Für die Bierreduktion das Bier in ein kleines Pfännchen geben, zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren lassen. Zur Seite stellen.

Für die Küchlein die Kuvertüre hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Das gesiebte Mehl untermischen und zum Schluss die Schoko-Butter-Masse unterheben. Die Aluförmchen mit dem Trennfett gut einsprühen. Die Schoko-Masse in die Förmchen füllen und von dem reduzierten Craft Beer jeweils einen ½ Teelöffel auf die Mitte des Teiges geben.

Einen Grill mit Deckel auf 200 °C vorheizen und die Küchlein für 14 Minuten grillen. Herausnehmen und 3 Minuten ruhen lassen. Anschließend aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren anrichten, mit dem Puderzucker bestreuen.

**Biersommelier Michael König:** „Auf geht's zur Schokobombe! Ein Pairing, das definitiv in Erinnerung bleibt. Nach dem Prinzip „Gleiches zu Gleichem“ bringt man hier die Röstaromen des Choco Porters, die an Zartbitterschokolade und Espresso erinnern, zusammen mit den Schokoküchlein. Genießt man das Bier zusammen mit den Schokoküchlein, steigert sich der Schokogeschmack zu einem wahren Genussraum. Die Erdbeeren fügen sich harmonisch in das Schokoerlebnis ein und geben den letzten Kick zu einer Geschmacksexplosion. Unbedingt probieren!“