

# "Schokoladenhupf im Eierlikör-Hemd" mit Drachenfrucht

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen

### Küchlein:

Weiche Butter und Zucker für die Förmchen

100 g dunkle Kuvertüre

100 g gemahlene Haselnußkerne

50 g Löffelbiskuit

50 g Mehl

5 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

80 g Zucker

4 Souffléförmchen

### Eierlikör-Schokoladen-Sauce:

80 g Puderzucker

80 ml flüssige Sahne

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g dunkle Kuvertüre

### Garnieren:

1 Drachenfrucht (Pitahaya)

250 ml kalte Sahne

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Souffléförmchen mit der weichen Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Kuvertüre hacken. Löffelbiskuit in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle zerdrücken. Alles zusammen mit den Haselnüssen und dem Mehl vermengen.

Eier trennen. Eigelb, Butter, Salz und die Hälfte des Zuckers mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl-Nußmischung und den Eischnee unter die Eigelbmasse heben und in die Förmchen füllen. Die Fettpfanne des Backofens ca. 2 cm hoch mit kochendem Wasser befüllen und die Förmchen hineinstellen. Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 200 Grad ca. 35-40 Minuten backen.

Für die Eierlikör-Schokoladen-Sauce den Puderzucker in einem Topf bei geringer Hitze zu einem hellbraunen Karamell schmelzen lassen. Die flüssige Sahne hinzufügen und kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Kuvertüre würfeln, in der Karamellsahne schmelzen lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Sauce vom Herd nehmen.

Förmchen vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Drachenfrucht halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen, dieses in kleinere Stücke schneiden. 250 ml kalte Sahne steif schlagen. Die Küchlein auf Dessertteller stürzen und mit der warmen Eierlikör-Schokoladen-Sauce überziehen. Das klein geschnittene Fruchtfleisch und die Sahne neben die Küchlein geben. Sahne mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: "Schokoladenhupf im Eierlikör-Hemd" mit Drachenfrucht](#)

# "Schokoladenhupf im Eierlikör-Hemd" mit Drachenfrucht

## **Leser-Tipp**

Dieses Rezept ist ein Dessert-Klassiker aus den 80igern. Es erinnert mich an schöne, gemütliche Sonntagnachmittage, wo wir mit der ganzen Familie zusammen gesessen und diese Süßspeise genossen haben. Modernisiert habe ich den "Schokohupf im Hemd" mit Drachenfrucht (Pitahaya) und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Die Zusammenstellung von warm-kalt, fruchtig-süß, knusprig-nussig-cremig macht Spaß und man kann nicht genug davon bekommen.

[Link zum Rezept: "Schokoladenhupf im Eierlikör-Hemd" mit Drachenfrucht](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)