



Das Ellwanger Landhotel

HIRSCH-WIRTS GENUSS REZEPT | SCHOKOLADEN-KIACHLE



ZUTATEN FÜR 'S SCHOKOLADEN-KIACHLE:

Für den Mürbeteig

180 g	Mehl 405 aus der Heimatsmühle
70 g	Brauner Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb vom Bauer Ralf aus Ebnat
2 TL	Fair trade „Original Beans“ Kakaopulver
125 g	Butter aus der Molkerei Hofgut

etwas Butter für die Form

etwas Mehl Für die Form

Für die Füllung

400 g	Sahne aus der Molkerei Hofgut
200 g	Fair trade „Original Beans“ Zartbitterschokolade
100 g	Fair trade „Original Beans“ Vollmilchschokolade
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
1	Ei vom Bauer Ralf aus Ebnat
1	Eiweiß vom Bauer Ralf aus Ebnat
25 g	weiche Butter aus der Molkerei Hofgut

BENÖTIGTE KÜCHEN-GERÄTE:

Tarte-Form zum backen, Pinsel, Topf, Ofen, Küchenmaschine oder Handrührgerät, Gummispatel

ZUBEREITUNGS-ANLEITUNG FÜR ´S SCHOKOLADEN-KIACHLE:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Tarteform (Ø 28cm) gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Kakaopulver und Butter miteinander verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen, bis er etwas größer als die Tarteform ist. Teig in die Form legen. Mit den Händen zurechtdrücken, sodass auch der Rand der Form mit Teig bedeckt ist.

Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Backpapier etwas zuschneiden und in die Tarteform auf den Teig legen. Mit Blindbackerbsen belegen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Ebene 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Schokolade grob hacken und zur Sahne hinzugeben. Unter Rühren schmelzen lassen. Kurz abkühlen lassen. Salz, Zimt, Eier und Butter miteinander verrühren, dann die leicht abgekühlte Schoko-Sahne-Mischung hinzugeben, alles kurz verrühren. Die flüssige Mischung auf den vorgebackenen Teig gießen und im Ofen weitere 15 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen.

ZUTATEN FÜR 'S SCHOKOLADEN-MUS:

300 g	Fair trade „Original Beans“ Zartbitterschokolade
350 g	Schlagsahne aus der Molkerie Hofgut
3	Eier vom Bauer Ralf aus Ebnat
2 EL	Brauner Zucker (1)
2 EL	Braunen Zucker (2)
2 EL	Sturzflug Whiskey vom Josef Bauer aus Rosenberg

BENÖTIGTE KÜCHEN-GERÄTE:

Handrührgerät mit Rührbesen, hitzebeständige Schüssel, Topf, Schüssel, Gummispatel

ZUBEREITUNGS-ANLEITUNG FÜR 'S SCHOKOLADEN-MUS:

Zartbitterschokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen, anschließend beiseitestellen. Schlagsahne in einer Schüssel steif schlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Eier trennen und die Eigelbe beiseitestellen. Eiweiße mit braunem Zucker (1) steif schlagen und ebenfalls im Kühlschrank kaltstellen.

Eigelbe in eine hitzebeständige Schüssel über einen Topf mit köchelndem Wasser geben. Braunen Zucker (2) dazugeben und verquirlen, bis die Mischung cremig und heller wird.

Geschmolzene Zartbitterschokolade dazugeben und vorsichtig vermengen. Falls gewünscht, Whiskey hinzugeben. Vorsichtig die geschlagene Sahne und Eiweißmischung unterrühren. Mind. 1 Std. vor dem Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

ZUTATEN FÜR ´S VANILLE-EIS:

400 g	gezuckerte Kondensmilch von der Molkerei Hofgut
500 ml	Sahne - mind. 32% von der Molkerei Hofgut
1 Prise	Salz
1 TL	Fair trade Vanilleschoten Mark

BENÖTIGTE KÜCHEN-GERÄTE:

Große Schüssel (1,5 Liter), Auflaufform, Gefriertruhe

ZUBEREITUNGS-ANLEITUNG FÜR ´S VANILLE-EIS:

Die Auflaufform als erstes in die Gefriertruhe geben.

Nun die gezuckerte Kondensmilch in eine große Rührschüssel geben. Das Vanille Mark mit dem Salz zur Kondensmilch hinzugeben und miteinander verrühren.

Jetzt die Sahne in einer weiteren Schüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine richtig gut steif schlagen, so dass sich ein schönes festes kleines "Gebirge" bildet.

Anschließend ca. 3 EL der steif geschlagenen Sahne unter die gezuckerte Kondensmilch-Mischung rühren, um sie schon mal etwas aufzulockern.

Nun die restliche geschlagene Sahne unter die Vanille-Kondensmilch heben.

Die Eis-Mischung nun in die vorgekühlte Auflaufform geben und für **ca. 4-5 Stunden im Gefrierfach** kühlen.

Vor dem Servieren das Eis **ca. 5 Minuten antauen** lassen, damit es einfacher mit dem Eislöffel oder einem Esslöffel portioniert werden kann.