

Französische Nussküchlein

Außen kross, innen cremig wie Mousse au Chocolat: Franzosen lieben die Petits Gâteaux aux noix. Das Food Lab Münster verrät, wie sie gelingen – mit Eierschaum und viel Schokolade.

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Butter
- 250 g dunkle Schokolade mit mindestens 70 Prozent Kakaoanteil
- 150 g fein gemahlenes Haselnussmehl
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 25 ml (3 EL) Madeira
- Eine Prise Kaffeepulver

Nährwerte pro Stück:

Energie: 1757 KJ/418 kcal
Fett: 30 g
Eiweiß: 5 g
Kohlenhydrate: 23 g



Zubereitung

Schokolade schmelzen. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze sanft schmelzen lassen.

Nussteig von Hand kneten. Nussmehl, Kaffeepulver, Madeira und die Hälfte des Zuckers in eine Rührschüssel geben und alles gut mit der Hand verkneten.

Wasserbad vorbereiten. Einen Topf einige Zentimeter hoch mit Wasser füllen, eine höhere Metall- oder Keramikschüssel hineinstellen, Wasser kochen lassen.

Eierschaum rühren. Drei ganze Eier in die warme Schüssel im Wasserbad geben, vom vierten Ei nur das abgetrennte Eigelb. Den restlichen Zucker hinzufügen. Die Masse mit einem elektrischen Rührgerät etwa zwei Minuten lang so schaumig wie möglich schlagen.

Alles vorsichtig verrühren. Schokolade, Nussteig und Eierschaum in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einem Schneebesen zu einem gleichmäßigen

Teig verrühren. Der Teig ist sämig-cremig und wirkt viel zu flüssig.

In Formen füllen. Den Teig in gefettete, recht große Portionsformen geben, etwa in zwölf Muffinformen. 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad Celsius stellen, 15 Minuten backen. Währenddessen gehen die Küchlein auf – allein wegen des Eierschaums und ganz ohne Backpulver. Ihre Oberfläche bricht dann auf wie bei einem kleinen Vulkan.

„Noch spannender wird der Kuchen, wenn Fleur de Sel oder gehackte Oliven in den Teig kommen.“

Professor Dr. Guido Ritter, wissenschaftlicher Leiter des Food Lab an der Fachhochschule Münster, hat das Rezept für test-Leser entwickelt.



Tipps aus der Testküche

Nicht zu lange backen. Die Kuchen sollen innen nicht trocken sein. Pieksen Sie nach 12 Minuten Backzeit mit einem Holzstäbchen hinein. Es sollte viel Schokocremae daran hängen bleiben – ansonsten sofort aus dem Ofen nehmen. Die fertigen Kuchen sind innen so cremig, da sich der Zucker im Eierschaum gelöst hat. Weiter außen hat die Hitze beides zur Knusperkruste kristallisiert.



Das Rezept zum Test

Gute Haselnüsse ohne
Schadstoffbelastungen
finden Sie in unserem Test
ab Seite 10.