

# GENIESSSEN IN BADEN

## ■ Deckelelupfer

# Geistvolle Verführung

Schokobisquit mit Zitrusfrüchten

Manuel Faltin/Mike Germers-  
hausen, Heckenrose, Ringsheim

*Das braucht's:*

**Schokoladenbisquit:** 120 g Kuvertüre dunkel (70 % Kakaanteil), 120 g Butter, 4 Eier, 150 g Zucker, 60 g Mehl, 0,5 TL Lebkuchengewürz

**Gewürzzitrusfrüchte:** 2 Orangen, 1 Grapefruit weiß, 1 Grapefruit rosa, 2 Clementinen, 1 Passionsfrucht, 100 g Zucker, 50 g Kirschwasser (oder andere Obstbrände), Vanille, 1 Sternanis, 1/2 Zimtstange

**Mandelmilchgranite:** 125 ml Wasser, 125 g Joghurt, Saft einer 1/2 Zitronen, 30 g Mandelsirup 50 g Läuterzucker (halb Zucker halb Wasser, einmal Aufkochen)

*So geht's:*

Für den Schokobisquit Kuvertüre klein hacken und mit Butter in einer Schüssel im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf niedriger Stufe schmelzen. Eier und

Zucker in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre-Buttermischung gut verrühren und mit einem Spachtel unter die Eiermasse heben. Mehl und Lebkuchengewürz vermischen und ebenso unter die Masse heben. Die Masse in vorgefetteten Aluminiumformen sechs Zentimeter Durchmesser und oder in Kaffeetassen füllen und zwei Stunden tiefkühlen. Danach im Umluftofen bei 180 Grad C etwa zehn Minuten backen (Ober-/Unterhitze ca. 200 Grad C), Biskuit soll noch ein halbflüssigen Kern haben.

Die Zitrusfrüchte schälen und in Filets schneiden, den Saft auffangen und mit Zucker und Gewürzen auf- und leicht einkochen lassen. Den eingekochten Saft mit etwas maisstärke (Mondamin) abbinden und mit dem Obstbrand und der Passionsfrucht auffüllen. Den Saft über die geschnittenen Früchte geben. Das ganze einen halben Tag ziehen lassen, damit die Gewürze einziehen können.

Für die Mandelmilchgranite alle Zutaten vermischen und in einer Schüssel einfrieren, Das fest gefrorenen Granite mit einer Gabel nun Schicht für Schicht abkratzen, die abgekratzten Eiskristalle in mit Baileys-Shot befüllten kalte Gläser einfüllen. Schokobisquit und Milchgranite-Gläser auf einen Teller setzen. In die Mitte von den Gewürzfrüchten geben. Ausdekoriere und servieren.

**Früchte zum Brennen müssen eine hohe Qualität haben.**  
Fotos: Pixelio