# Gebackene Schokolade mit Fruchtmark

Zutaten für 6 bis 8 feuerfeste Formen (Einmachgläser) à 100 ml:

***Gebackene Schokolade***

| | |
|---|---|
| 150 g | dunkle Schokolade |
| 100 g | gewürfelte Butter |
| 3 | Eier (M) |
| 3 | Eigelb (M) |
| 30 g | Zucker |
| Prise | Salz |
| Prise | Gewürz (z. B. Vanille oder Zimt oder Ingwerpulver) |
| 30 g | Mehl |
| | Butter für die Formen |

***Mascarponecreme***

| | |
|---|---|
| 100 g | Mascarpone |
| 50 g | Sahne |
| 50 g | Fruchtmark |
| evtl. | Zucker |

***Fruchtsauce***

| | |
|---|---|
| 100 g | Fruchtmark |
| je nach verwendeten Fruchtmark | |
| evtl. 1-2 El | Honig |
| Prise | gemahlene Vanilleschote oder Vanillemark |

## Zubereitung Schokolade:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
   Formen ausbuttern.
2. Schokolade möglichst fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Butterwürfel unterrühren bis sich alles gut und glänzend verbunden hat.
4. Eier, Eigelbe, Zucker, Salz und Gewürz hell und cremig schlagen.
5. Schokoladenbutter unter die Eimasse rühren.
   Mehl über die Schokoladenmasse sieben und einrühren.
6. Schokoladenmasse in die vorbereiteten Formen füllen.
   Im Backofen, je nach Größe der Formen/Gläser etwa 12 bis 18 Minuten backen.
   Der Kern dürfte noch leicht cremig/flüssig sein.

## Zubereitung Mascarponecreme:

Mascarpone mit Sahne, Fruchtmark und evtl. etwas Zucker steif schlagen.
Wenn der Schneebesen/Rührbesen herausgezogen wird, sollten sich weiche Spitzen bilden.

## Zubereitung Fruchtsauce:

Fruchtmark mit Honig und Vanillemark aufkochen.

## Fertigstellung:

Gebackene Schokolade aus dem Backofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen.
Mit Mascarponecreme und Fruchtsauce servieren.