Schokoküchlein mit Birnen

Zutaten für den Teig (für ca. 6 Auflaufformen mit 200ml):

200g Butter
100g Blockschokolade oder Kuvertüre
100g Vollmilchschokolade oder Kuvertüre
100g Zartbitterschokolade (z.B. Milka), gehackt
100g Zucker
4 Eier
1 P. Puddingpulver Schokolade (z.B. Dr. Oetker Gala)
1 TL Backpulver
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Birnen den Grill auf ca. 200° vorheizen. Birnen schälen und Kernhaus entfernen halbieren, mit zerlassener Butter bestreichen und mit der Schnittfläche nach unten ca. 4 Minuten grillen. Das Obst danach wenden und ca. 6 Minuten weiter grillen. Danach die Birnen in kleine Stücke schneiden.

Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren oder in der Mikrowelle schmelzen. Eier trennen und Eigelbe, Vanillezucker, Salz und 50g Zucker hell cremig schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Eiweiß zu Schnee schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse zur restlichen Masse hinzu geben und kurz weiter rühren. Dann das Pudding- und Backpulver in den Teig rühren und die gehackte Schokolade sowie die Birnenwürfel hinzugeben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig danach mit einem Esslöffel in Förmchen füllen (ca. 200ml) und gleichmäßig verstreichen.

Die Küchlein bei ca. 170°C über indirekter Hitze ca. 25-30 Min. grillen. Die fertigen Kuchen danach ca. 10 bis 15 Min. auskühlen lassen und noch warm servieren.