

Schoko-Dominos mit Blaubeer-Zimt-Sauce

Zutaten für 6 Personen:

Für die Schokowürfel

150 g Zartbitter-Kuvertüre
30 g Butter
2 Eier (M)
50 g Puderzucker (gesiebt)
1 Päckchen Vanillinzucker
50 ml Schlagsahne
1 EL Mehl (gesiebt)

Für die Zimt-Blaubeer-Sauce

580 g wilde Blaubeeren aus Kanada (aus dem Glas)
1 gute Messerspitze Zimt
3 gehäufte TL Speisestärke

Außerdem

1 TL Kakaopulver
rosa Pfeffer



Zubereitung:

1. Kuvertüre in Stücke schneiden und mit der Butter in einer Schüssel geben im heißen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Schokoladenmasse und Schlagsahne unterrühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Schokomasse geben, Mehl darüber sieben und unterheben. Eine flache, rechteckige feuerfeste Form (ca. 15x15 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas, Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Blaubeeren mit der Flüssigkeit und Zimt in einem Topf aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. In die Blaubeeren einrühren und erneut unter Rühren aufkochen. Die Sauce auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. Schokogebäck aus der Form stürzen. In Würfel schneiden und mit Kakao bestäuben. Zusammen mit der Blaubeersauce auf Tellern anrichten und mit rosa Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 353 kcal / 1480 kJ
Eiweiß: 5,4 g
Fett: 17 g
Kohlenhydrate: 44 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

