

Schoggichüechli mit Quatre Epices und Blutorangensalat

200	g.	<i>Kuvertüre Maracaibo 65%</i>
220	g.	<i>Butter</i>
180	g.	<i>Vollei</i>
140	g.	<i>Zucker</i>
60	g.	<i>gesiebttes Weissmehl</i>
100	g.	<i>Schraps oder Mandeln gemahlen</i>
5	g.	<i>Quatre Epices</i>
4	Stk.	<i>Blutorangen</i>
50	g.	<i>Zucker</i>
1/4		<i>Vanille</i>
20	g.	<i>Pistazien gehackt</i>



Die Kuvertüre mit der Butter bei 45°C schmelzen. Gleichzeitig die Eier mit dem Zucker kurz aufschlagen (nicht zu viel). Die geschmolzene Kuvertüre mit der Butter unter die angeschlagene Ei-Zuckermasse rühren. Weissmehl dazu geben, Schraps oder Mandeln und Quatre Epices begeben und nochmals umrühren. In Spritzsack abfüllen und in gefettete Förmchen (6 Stk. Ø 6cm.) abfüllen. Bei 190°C ca. 12-15 min. backen. Die Küchlein sollten in der Mitte noch flüssig sein. Blutorangen schälen und filetieren den Saft abfangen und mit dem Zucker und Vanille sirupartig einkochen. Blutorangenfilets mit dem Sirup marinieren. Küchlein mit den Orangenfilets auf dem Teller schön anrichten. Mit Pistazien und wenig Quatre Epices dekorieren.