

## Dessert

**Kochen am 26.02.2013,**

### Schokoladeköpfli

Für 8 Portionen, Förmchen von je ca. 2 dl

8dl Milch	aufkochen, vom Feuer nehmen
200g Edelbitterschoggi	zerbröckeln, beifügen unter Rühren Schmelzen
7 frische Eier 6 Esslöffel Zucker 1 Päckli Vanillezucker	alles in einer Schüssel verrühren, die heisse Schokolademilch unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen. In die Förmchen füllen.

**Garen im Wasserbad:** Ein gefaltetes Küchentuch in ein Bratgeschirr Legen, Förmchen daraufstellen, sehr heisses Wasser bis zu  $\frac{3}{4}$  Höhe der Förmchen ins Geschirr giessen. 45 Minuten in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens garen. Sorgfältig herausnehmen, Förmchen Auf einem Gitter etwas auskühlen, dann im Kühlschrank erkalten lassen.

### Vanille-Rahm-Sauce

2 Becher saurer Halbrahm (je 180gr) 2dl Halbrahm 2 Esslöffel Puderzucker 1 Vanillestängel Längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt	alles gut verrühren, bis zum Servieren Kühl stellen.
--	---

**Servieren:** Schokoladeköpfli ringsum mit einem Messer lösen, auf flachen Teller stürzen, dann auf Dessertteller transportieren, Sauce dazugeben. Nach belieben Köpfli mit Puderzucker garnieren.