

# Gasthof Kreuz Traustanz

## Mohr im Hemd

Zutaten für 4 Personen:

Mohr im Hemd

3 Eier getrennt  
(Dotter für Abtrieb,  
Eiklar für Schnee)

50 gr. Zucker

50 gr. Butter

Vanillezucker

50 gr. Kochschokolade oder  
dunkle Kuvertüre

40 gr. Walnüsse gerieben

30 gr. Biskuitbrösel (geriebene  
Biskotten)

Flüssige Butter und  
Zucker zum Formen ausstreichen

Schokosauce

100 gr. Zucker

100 gr. Wasser

100 gr. Sahne

250 gr. Dunkle Schokolade

Vorbereitung:

Backrohr auf 170° vorheizen!! Ober- und Unterhitze

Wasserbad richten, dazu eignet sich ein Jenaglas mit Deckel,  
oder ein tiefes Backblech oder ein flaches Kasserolle mit  
Deckel. Wasserbad im Rohr aufheizen.

Dariolformen oder Porzellanschalen mit Butter ausstreichen  
und mit Zucker austreuen.

Zubereitung:

Aus Eiklar und Zucker steifen Schnee schlagen und kühl  
stellen.

Butter und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach  
Eigelb dazugeben und handwarme, weiche Schokolade  
einrühren. Die Hälfte des Eischnees unterheben, Walnüsse  
und Biskuitbrösel unterheben, dann den restlichen Eischnee  
unterheben. Mit einem Löffel oder mit einem Spitzsack in die  
vorbereiteten Formen füllen (Formen nur ca. 3/4 füllen), ins  
Wasserbad stellen und zugedeckt im Rohr auf der untersten  
Schiene ca.40 Min. backen.

Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und 4 - 5 Min.  
auskühlen lassen, dann auf Teller stürzen mit warmer  
Schokosauce überziehen, mit Früchten garnieren und mit  
geschlagener Sahne servieren

Schokosauce

Zucker, Wasser und Sahne aufkochen lassen, vom Feuer  
nehmen und Schokolade einrühren, mehrere Minuten gut  
durchrühren bis die Sauce glatt ist.

Ist gut zugedeckt im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.