



# ***DIE KOCHSCHULE***

*JENS STEINER*

## **Schokokuchen mit flüssigem Kern**

### **Zutaten für ca 6 Portionen:**

---

**100 g** Schokolade (ca. 70 %  
Kakao)

---

**100 g** Butter

---

**100 g** Zucker

---

**30 g** Mehl

---

**3 m.-große** Ei(er)

---

**1 Prise** Salz

---

Fett für die Förmchen

---

Zucker für die  
Förmchen

---

6 Keramikförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. Die Förmchen dann etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen und erst kurz vor der Verwendung heraus nehmen.

Die Schokolade grob hacken und mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die flüssige Schoko-Butter-Masse unterheben.

Die eisgekühlten Förmchen aus dem Gefrierschrank nehmen und die Masse gleichmäßig einfüllen. Dann wieder in den Kühlschrank und ruhen lassen.

Ca. 10 Minuten vor dem Servieren raus nehmen, und ein Erdnuss großes Stück Kuvertüre, in der Mitte des Kuchens versenken und in den Backofen schieben.

Die Schokoküchlein in etwa 10 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen.

Nach der Backzeit die Förmchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren. Der Kern sollte noch flüssig sein!



# ***DIE KOCHSCHULE***

*JENS STEINER*

## **Schupfnudeln**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

---

**750 g** Kartoffel(n), mehlig  
kochende

---

**200 g** Mehl, ungefähr

---

Salz

---

**1 Prise** Muskat, gerieben

---

**1** Ei(er), nach Belieben

---

Butterschmalz zum  
Ausbacken

---

Die Kartoffeln am besten am Vorabend kochen, schälen, durch die Presse drücken oder zerstampfen und ausdämpfen lassen.

Am nächsten Tag mit Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig verkneten. Dabei immer nur etwas Mehl hinzufügen, kurz durchkneten, Mehl zufügen, kurz durchkneten usw. Der Teig sollte nicht mehr kleben und gut formbar sein. Wer möchte, kann auch noch ein Ei hinzufügen.

Dann aus dem Teig Rollen formen von 3-4 cm Durchmesser. In 0,5 -1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zwischen den Handflächen oder auf der bemehlten Arbeitsplatte zu fingerdicken Nudeln "schupfen". Im wallenden Salzwasser, kurz gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, zu langes Sieden lassen sie zerfallen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf einem Küchentuch antrocknen lassen.

Dann in einer großen Pfanne in Butterschmalz nicht zu heiß ausbacken. Dabei darauf achten, dass sich die Schupfnudeln nicht berühren und erst dann umdrehen, wenn sie nicht mehr am Pfannenboden kleben. Unter mehrmaligem Wenden goldgelb backen.

Man kann diese Schupfnudeln als herzhaftes Beilage zu Sauerkraut essen oder mit Zucker und Zimt bestreut und mit Apfelmus oder Apfel- bzw. Zwetschgenkompott als Nachspeise oder Süßspeise genießen.



# *DIE KOCHSCHULE*

*JENS STEINER*

*Heutiges Menü*

*13.09.2013*

*Im Maly und Würfel Küchen Studio*

*Rinderkraftbrühe mit  
Schwäbischen Wandann*

*\*\*\**

*Gebratenes Rindersteak auf Ratatouille  
und selbstgemachten Schupfnudeln*

*\*\*\**

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
an beschwipsten Orangen und Beeren*

*Ich wünsche uns allen ein gutes Gelingen ; - )*