



Chocoladenflammerie mit Stärkemehl

Diese besondere Süßspeise stammt aus dem handschriftlichen Kochbuch der Familie Scheffer, die über 120 Jahre im Besitz des Gutshauses Engelbach bei Niederaula-Solms war. Der kurhessische Staatsminister Friedrich Scheffer (1800-1879) ließ von 1850 an zahlreiche Umbau- und Sanierungsmaßnahmen an dem Hofgut vornehmen. Dazu gehörte auch ein Küchenanbau, in dem gewiss diese Schokoladencreme ab und an zubereitet wurde

Zutaten:

750 Milliliter Milch

90 Gramm Zucker

150 Gramm Back-Schokolade, gerieben

60 Gramm Stärkemehl

Bei Bedarf Stärke mit Mark $\frac{1}{2}$ Vanilleschote vermengen.

1. Etwas kalte Milch abnehmen und mit dem Stärkemehl in einem Schälchen anrühren.

2. Die übrige Milch zusammen mit dem Zucker in einem Topf aufkochen.

3. Die Backschokolade auf einer Reibe fein reiben und in die heiße Milch geben.

4. Nun die Stärke unter Rühren zu der heißen Schokoladen-Flüssigkeit hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, bis sie anfängt einzudicken.

5. Das Chocoladenflammerie in eine mit eiskaltem Wasser ausgespülte, kalte Puddingform füllen.

6. Den Pudding abkühlen lassen und im Kühlschrank bis zum Servieren, am besten über Nacht ruhen lassen.

7. Das Flammerie aus der Form auf einen großen Teller stürzen und auf Wunsch mit Vanillesauce oder Schlagsahne servieren.

Tipp: Für ein perfektes Flammerie-Ergebnis, die Puddingform mit ganz wenig Kokosöl zuvor auspinseln und im Kühlschrank bis zum Befüllen mit der gekochten Schokoladencreme stehen lassen