

SCHOKOLADENTÄSSCHEN MIT SÜSSEM FENCHELRAHM**Für 4–5 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + mind.
1 Stunde kühl
stellen

Aufwand: einfach

Zutaten:

1 TL Fenchelsamen
150 g dunkle Schokolade 72% Kakaoanteil
2 dl Vollrahm
2–3 Tropfen Angostura aus dem
Delikatessgeschäft
50 g Marzipan-Schokolade

Fenchelrahm

0,5 dl Wasser
1 dl Vollrahm
40 g Zucker

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen. Beide Schokoladen in Stücke brechen. In eine Schüssel geben. Mit ½ TL Fenchelsamen und dem Rahm über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Masse mit Angostura parfümieren. In Espressotassen abfüllen. Bis zum Servieren oder mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Zucker in einer Chromstahlpfanne karamellisieren. Restliche Fenchelsamen darunter mischen. Mit Wasser ablöschen. Kochen, bis der Karamell aufgelöst ist. Auskühlen lassen.

3 Zum Servieren Rahm steif schlagen. Fenchelkaramell darunter mischen. Auf der Schokolade anrichten.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2007 auf Seite 81

Nährwerte Pro Person bei 5 Personen ca.

Kalorien: 1850 kJ / 450 Kcal
Fett: 35 g

Eiweiss: 4 g
Kohlenhydrate: 35 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)