



Schokoladenkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	13 Min.
Garzeit	13 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Früchtekompott

Teig

100 g dunkle Schokolade, in grobe Stücke gebrochen

100 g Butter, in ca. 1 cm großen Würfeln

100 g Zucker

3 Eier

25 g Mehl

25 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

Kompott

600 g Marillen, entsteint, in ca. 1 cm großen Würfeln

50 g Zucker

½ TL Vanillemark

Anrichten

etwas Staubzucker

Teig

Kastenkuchenform mit Backpapier auslegen.

Schokolade und Butter in eine Glasschüssel geben. Schüssel auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit Mikrowelle 200 W 6 Minuten lang schmelzen.





Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Schokolade darunter mischen.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver begeben, zu einem glatten Teig verrühren und in die vorbereitete Kastenkuchenform geben.

Kompott

Alle Zutaten in einer Porzellanform mischen.

Backen

Teig rechts, Kompott links auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 180 °C 13 Minuten lang backen.

Anrichten

Kuchen mit etwas Staubzucker bestäuben und mit Kompott anrichten.

Garschritte

PowerHeißluft mit Beschwaden 180 °C während 13 Min.

Tipps

Schokoladenkuchen am besten lauwarm genießen. Nach Belieben andere Früchte verwenden.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Mikrowellentaugliche Kastenkuchenform

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

