



# 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 Aprikosen, entsteint, in ca. 1 cm grossen Würfeln

50 g Zucker

½ TL Vanillemark

## Anrichten

---

etwas Puderzucker

## Teig

---

Cakeform mit Backpapier auslegen.

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





Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Schokolade daruntertermischen.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver begeben, zu einem glatten Teig verrühren und in die vorbereitete Cakeform 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 180 °C während 13 Minuten backen.

## Anrichten

---

Kuchen mit etwas Puderzucker 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 Cakeform

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

