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 daruntermischen.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver beigeben, 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	31.05.2022