



Schneller Schokoladenkuchen mit Früchtekompott

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

Zubereitung

100 g Schokolade
100 g Butter
100 g Zucker
25 g Mehl
25 g Kakaopulver
3 Eier
1 TL Backpulver

Schokolade mit der Butter schmelzen. Zucker, Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen. Geschmolzene Schokoladenmasse zugeben und Eier unterrühren. Masse leicht aufschlagen und in eine mit Backpapier ausgelegte Porzellanform geben.

600 g Aprikosen, entspricht etwa 12 Aprikosen
50 g Zucker
1 Vanilleschote

Aprikosen in Würfel schneiden und mit dem Zucker mischen. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Alle Zutaten in die andere Porzellanform geben.

Beide Porzellanformen in Auflage 2 in den kalten Garraum stellen. Porzellanform mit der Kuchenmasse auf der rechten Seite in den Garraum schieben. Backen.

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 16 Min. | PowerPlus Stufe 6

Puderzucker

Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps

Anstelle von Aprikosen lässt sich auch jede andere Frucht verwenden.





Zubehör

Gitterrost

2 Porzellanformen ⅓ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.12.2019

