# 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 |