

## Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Aperol-Aprikosen

### Für zwei Personen

4 Aprikosen	90 g Butter	3 Eier
90 g dunkle Schokolade	215 g Zucker	50 g Mehl
20 g Kakaopulver	100 ml Aperol	Puderzucker

Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad vorbereiten. Butter und Schokolade über dem Wasserbad verflüssigen, anschließend die Eier und 115 Gramm Kristallzucker unterschlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver hinzufügen. Die Aprikosen entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln, 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Aperol ablöschen und rühren, die Aprikosen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen. In die Muffinformen geben und sieben bis maximal zehn Minuten im Ofen backen.

Monique Rasch am 05. März 2014