

Schoko-Kuchen, Vanille-Sahne, Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g Zartbitterkuvertüre	1 EL Kakaopulver	100 g Butter
3 Eier	80 g Zucker	50 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 EL Butter	3 EL Puderzucker

Für das Kompott:

400 g Zwetschgen	200 g Zucker	1 Zitrone
2 Gewürznelken	1 Zimtstange	3 EL Butter
40 ml weißer Rum		

Für die Sahne:

250 ml Sahne	100 ml Mandelsirup	1 Vanilleschote
--------------	--------------------	-----------------

Für die Garnitur:

2 EL Mandelsplitter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verquirlen. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im Ofen bei circa zwölf Minuten backen.

Für das Kompott die Zwetschgen waschen und entsteinen. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken und mit Rum ablöschen. Zucker, Zimt und Gewürznelken zugeben und etwa acht Minuten köcheln lassen.

Für die Vanille-Mandel-Sahne Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken auskratzen und mit Sahne und Mandelsirup in das Espumagerät geben und gut schütteln.

Die halbflüssiger Schokokuchen mit Zwetschgenkompott auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 27. Oktober 2016