

Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen mit Apfel-Kompott

Für 4 Personen

Für das Apfelkompott:

50 g brauner Zucker	150 ml weißer Portwein	150 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote	4 Zimtblüten
2 Äpfel	20 g Ingwer	1/2 Bio-Zitrone-Abrieb
1 Zweig Minze	1 EL karamellisierte Walnüsse	

Für den Schokoladenkuchen:

130 g weiche Butter	120 g Zartbitterkuvertüre (72%)	8 Eigelb
70 g Zucker	60 g Weizenstärke	

Für das Kompott:

Den braunen Zucker hell karamellisieren lassen. Mit dem Portwein, Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark, Vanilleschote und die Zimtblüten zur Flüssigkeit geben und auf 300 ml einkochen lassen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln und zur Apfelsaft-Weinmischung geben. Alles zusammen weiter einkochen, bis eine kompottartige Konsistenz entsteht. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zitronenschale unter das Kompott rühren und abschmecken. Kompott abkühlen lassen.

Für den Schokoladenkuchen:

120 g Butter und die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben. Auf einen mit Wasser gefüllten Topf stellen und langsam auf 60 Grad erhitzen. Dabei die Butter und Schokolade schmelzen lassen. Leicht verrühren. Eigelbe und 60 g Zucker mindestens 6 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Die Weizenstärke dabei langsam einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Kuvertüre-Butter-Masse ebenfalls unterrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. 4 kleine Auflauf- oder Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit der übrigen Butter und dem restlichen Zucker einfetten und auszuckern. Schokoladenmasse bis 1 cm unter den Rand der Förmchen einfüllen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch oder Küchenpapier belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Förmchen auf das Tuch setzen. Das Blech in den heißen Ofen geben und die Küchlein 15-18 Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig sein!. Die Schokoladenküchlein aus dem Ofen nehmen und noch warm auf die Teller stürzen. Minzeblättchen abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Schokoküchlein mit Apfelkompott, Minze und Walnüssen anrichten.

Michael Kempf am 22. März 2013