

Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne

Für 6 Personen

Für den Schokoladenkuchen:

80 g dunkle Kuvertüre (75 %)	90 g weiche Butter	150 g Zucker
45 g Mehl	3 Eier	15 g dunkler Kakao
Puderzucker		

Für die Preiselbeersahne:

250 g frische Preiselbeeren	80 g Zucker	1 TL Speisestärke
200 g Sahne		

Für den Schokoladenkuchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Schokolade mit der zimmerwarmen Butter zu einer cremigen (nicht flüssigen!) Paste verrühren. Zucker, Mehl und Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren, den gesiebten Kakao unterrühren und zuletzt die Schokoladenpaste zugeben und alles ca. 8 Minuten rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gebutterte Springform von ca. 20 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne:

Preiselbeeren waschen, abtropfen lassen, auf ein Küchentuch geben und verlesen. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, die Preiselbeeren zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und zum binden in das kochende Kompott geben. Einmal aufkochen und das Kompott abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das abgekühlte Preiselbeerkompott unterheben. (alternativ Preiselbeerkompott aus dem Glas mit der Sahne mischen). Den Kuchen in Stücke teilen und mit der Preiselbeersahne anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2013