

# Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Ananas-Chutney

## Für 2 Personen

250 g reife Ananas	1 Vanilleschote	140 g Butter
100 g Kuvertüre	40 g Mehl	1 EL Speisestärke
3 Eier	220 g Zucker	50 ml trockener Weißwein
50 ml Ananassaft		

Den Backofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. 120 Gramm Zucker mit den Eiern aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen zerlassen und unter die Eiermischung rühren. Anschließend das Mehl hineingeben und unterheben. Anschließend in gebutterte und bemehlte Formen geben und für zehn Minuten backen. Die Speisestärke in Wasser auflösen. Die Ananas schälen, entstrunken und etwa 250 Gramm in kleine Würfel schneiden. 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Weißwein und dem Ananassaft ablöschen. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend mit der Stärke binden und die Ananaswürfel hinzugeben und nochmals alles aufkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Hälfte das Chutney parfümieren. Den Schokoladenkuchen mit dem Ananas-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012