



# Schokoladenkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	13 Min.
Garzeit	13 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Früchtekompott

## Teig

100 g dunkle Schokolade, in grobe Stücke gebrochen

100 g Butter, in ca. 1 cm großen Würfeln

100 g Zucker

3 Eier

25 g Mehl

25 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

## Kompott

600 g Marillen, entsteint, in ca. 1 cm großen Würfeln

50 g Zucker

½ TL Vanillemark

## Anrichten

etwas Staubzucker

## Teig

Kastenkuchenform mit Backpapier auslegen.

Schokolade und Butter in eine Glasschüssel geben. Schüssel auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit Mikrowelle 200 W 6 Minuten lang schmelzen.





Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Schokolade darunter mischen.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver begeben, zu einem glatten Teig verrühren und in die vorbereitete Kastenkuchenform geben.

## Kompott

---

Alle Zutaten in einer Porzellanform mischen.

## Backen

---

Teig rechts, Kompott links auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 180 °C 13 Minuten lang backen.

## Anrichten

---

Kuchen mit etwas Staubzucker bestäuben und mit Kompott anrichten.

## Garschritte

---

**PowerHeißluft mit Beschwaden 180 °C während 13 Min.**

## Tipps

---

Schokoladenkuchen am besten lauwarm genießen. Nach Belieben andere Früchte verwenden.

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Mikrowellentaugliche Kastenkuchenform

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

05.09.2023

