

Cremiger Schokoladenkuchen mit Aprikosenkompott

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten Kuchen

250g Butter, gewürfelt
300g dunkle Schokolade, 70%, zerkleinert
2 EL Kakaopulver, gesiebt
125ml Milch
6 Eier
220g Zucker oder Birkenzucker
85g brauner Zucker
150g Mehl

Für das Kompott

Butter zum Braten
400g festere Aprikosen, geviertelt
1-2 EL Rohrzucker/brauner Zucker
Orangenlikör nach Geschmack
1 Bio-Orange, Abrieb und 2 EL Saft
1-2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Eine Springform (20-22 cm) dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen.

Für den Kuchen Butter und Schokolade bei niedriger Temperatur schmelzen. Kakaopulver und Milch einrühren und leicht abkühlen lassen. Die Eier mit beiden Zuckersorten 12-15 Minuten auf hoher Stufe cremig schlagen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Schoko-Milchmischung behutsam unter die Zucker-Eimischung ziehen, bis sich beides verbindet. Auf kleiner Stufe nun das Mehl dazugeben und glattrühren. Den Teig in die Form füllen und 60-70 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen. Der Kuchen ist fertig, wenn er sich auf Druck fest anfühlt. Der Kern wird erst nach dem völligen Auskühlen fest.

Für das Aprikosenkompott eine Pfanne erhitzen und die Aprikosen in Butter von allen Seiten mit ein paar Röstaromen anbraten. Mit dem Zucker bestreuen, kurz weiterbraten.

Orangenlikör, Orangenabrieb und -saft, sowie Salz und Rosmarin dazugeben und die Flüssigkeit sirupartig einköcheln. Das Kompott mit dem Schokoladenkuchen servieren.

Corinnes Tipp: Birkenzucker ist ähnlich süß wie weißer Zucker. Er hinterlässt ein etwas kühles Mundgefühl. Anstelle des Likörs kann man die karamellisierten Aprikosen auch mit etwas Aprikosenmarmelade abbinden.

SWR4 Rheinland-Pfalz | 5.10.2023