Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftiger Schokokuchen mit Aprikosen und Schmand

Vollmundig und fruchtig...

Unser saftiger Schokoladenkuchen passt so gut zu den Aprikosen, die derzeit reif und saftig an den Bäumen hängen. Ich koche die Aprikosenhälften gerne mit etwas süßem Wein zu einem Kompott ein. Dazu noch ein Schlag gekühlter Schmandcreme und der Tag ist gerettet.

Hier die Rezeptur für **"Schokokuchen mit Aprikosen und Schmand"**:

Zutaten

Für eine Kuchenform:

- 100 g Schokolade (60%)

- 150 g Brauner Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Mehl (Typ 405)
- 4 Eier (200-225 g)
- 1 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- Je 1 TL Zimt, Vanillepulver, Kaffeepulver (Instant)
- 4 cl Kirschwasser (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.)
- **Extra**: 50 g Schokoladentropfen, Schokoglasur, Nüsse, Cranberries
- Zum Servieren: Aprikosenkompott und Schmand

Zubereitung

Die Butter erwärmen und beiseitestellen. Darin die Schokolade schmelzen.

Die Eier mit braunem Zucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Die warme Schoko-Buttercreme mit der Eiermischung verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakao und den Gewürzen gut vermischen und anschließend in die Eier-Schokomischung unterheben. Mit Kirschwasser abschmecken.

Alles in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte Form gießen. 50 g Schokostückchen (oder Schokotropfen) über dem Teig verteilen.

Im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Danach im, auf 160°C (Umluft) vorgeheizten, Ofen 25-30 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Danach mit flüssiger Kuchenglasur überziehen. Mit Nüssen, Schokospänen und Cranberries bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Aprikosenkompott und gekühlter Schmand.