

Saftiger 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.