

# Halbflüssiger Schokoladenkuchen

im Glas mit Mandarinenkompott



## Zutaten (für 6 Weckgläser á 250-300 ml)

### Für das Kompott:

5 Mandarinen oder Clementinen  
250 ml Orangensaft  
40 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Anisstern  
Mark von einer 1/2 Vanilleschote  
2-3 TL Saucenbinder hell

### Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade  
120 g weiche Butter  
4 Eier (M)  
100 g Puderzucker  
80 g Mehl (Typ 405)  
1 EL Kakaopulver  
12 Sahnetoffees

**Außerdem:** weiche Butter und Zucker für die Gläser



Zubereitungszeit  
60 Min



Kcal  
714

KJ  
2996

Eiweiss  
11 g

Fett  
37 g

Kohlenhydrate  
84 g

## Zubereitung

1. Für das Kompott die Mandarinen schälen und in Spalten teilen. Den Orangensaft mit Zucker und den Gewürzen aufkochen. Mit dem Saucenbinder abbinden und die Mandarinspalten dazugeben. 1 Min. köcheln und dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Die Gläser mit weicher Butter einfetten und mit Zucker austreuen.
2. Für den Teig die Zartbitterschokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die weiche Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Dann die Eier unterrühren. Puderzucker, Mehl und Kakaopulver mischen und mit der flüssigen Schokolade vorsichtig unter die Buttermasse heben.
3. Den Teig in die Gläser füllen und jeweils 2 Sahnetoffees in die Mitte geben. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. backen. Die Gewürze aus dem Kompott entfernen, die Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.