

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 ausstreuen.
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.