

Rezept

Double Choc Cherry Cakes

Ein Rezept von Double Choc Cherry Cakes, am 25.03.2023

Zutaten

100 g gemahlene Haselnüsse	3 EL Kakaopulver
3 EL Weizenmehl (Type 405)	1 Pck. Backpulver
130 g Zucker	4 Pck. Bourbon-Vanillezucker
200 g Blockschokolade	100 g Butter
Salz	6 Eier (M)
Butter für die Gläser	Mehl für die Gläser
350 g Kirschgrütze (aus dem Kühlregal)	300 g weiße Schokolade
150 g Sahne	12 Sturzgläser (à 290 ml, mit Deckel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Haselnüsse, Kakaopulver, Mehl und Backpulver mit Zucker und 3 Pck. Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. In einem Topf bei schwacher Hitze die Blockschokolade mit der Butter und 2 Prisen Salz schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Eier nach und nach vorsichtig unterschlagen, zum Schluss die Nuss-Mehl-Mischung unterheben.
2. Die Weckgläser mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Jeweils Teig hineinfüllen und 1 - 2 EL Kirschgrütze daraufsetzen, mit einer Gabel untermischen. Die Glasdeckel auflegen, die Kuchen im heißen Backofen (Mitte) 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Die weiße Schokolade hacken und in einem Topf bei schwacher Hitze mit Sahne, 1 Prise Salz und dem restlichen Pck. Vanillezucker schmelzen. Die Deckel von den Gläsern nehmen, die Kuchen mit der Schokosauce übergießen und servieren.