

Rezept

# Schokokuchen mit Kirschkompott

Ein Rezept von Schokokuchen mit Kirschkompott, am 08.02.2025

## Zutaten

4 Eier (M)	150 g Zucker
150 g Zartbitterkuvertüre	140 g weiche Butter
70 g Mehl	1 TL Zimtpulver
500 g TK-Kirschen	50 g Zucker
1 TL Speisestärke	4 Soufflécüpfchen (je 100–125 ml), Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 985 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Für die Kuchen Eier und Zucker mit den Quirlen der Küchenmaschine (Ersatz: Handrührgerät) in ca. 10 Min. (!) dickschaumig schlagen.

---

3. Inzwischen Kuvertüre fein hacken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze unter Rühren ganz sanft schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen, 120 g Butter dazugeben und unter die Kuvertüre rühren.

---

4. Schokoladenbutter, Mehl und Zimt nacheinander zügig mit der Schaummasse verrühren. Schokomasse mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen (es kann aber auch über Nacht sein).

---

5. Fürs Kompott die Kirschen in ein Sieb geben und dieses in eine Schüssel hängen. Kirschen auftauen lassen, den Saft auffangen.

---

6. Dann den Zucker mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf bei starker Hitze kochen lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Mit dem aufgefangenen Kirschsafte ablöschen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

---

7. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, unter den Kirschsafte rühren und den Saft ca. 5 Min. bei geringer Hitze kochen lassen. Die Kirschen dazugeben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

---

8. Den Backofen auf 180° vorheizen. Souffléförmchen mit der übrigen Butter einfetten. Aus Backpapier 4 Streifen (6 x 20 cm) schneiden. Die Papierstreifen zu Zylindern formen und in die Souffléförmchen stellen.

---

9. Die Schokoladenmasse einmal kurz umrühren, dann mit einem Löffel vorsichtig in die Förmchen einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sich feine Risse an der Kuchenoberfläche bilden und das Äußere beim Anstupsen nicht mehr wabbelig ist, das Innere aber noch einen kleinen flüssigen Kern hat.

---

10. Die Kuchen aus dem Ofen nehmen, zügig das Backpapier entfernen und die Kuchen aus den Förmchen gleiten lassen.

---

11. Die Schokokuchen sofort auf kleinen Tellern mit dem Kirschkompott anrichten und servieren.