


Warmer Schoko-Kuchen mit Rhabarber-Pfirsich-Grütze

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-warmer-schoko-kuchen-mit-rhabarber-pfirsich-gruetze/

Zutaten für 6 Personen:

Für die Schoko-Kuchen:

- 170g Zartbitter-Schokolade
- 170g Butter
- 225g Zucker
- 6 Eier
- 90g Mehl

Für die Rhabarber-Pfirsich-Grütze:

- 250g Rhabarber
- 250g Pfirsiche
- 50g Zucker
- 50ml Weißwein

Außerdem:

Butter & Zucker für die Förmchen

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Schokoladenbutter unterrühren. Die Masse abkühlen lassen und zugedeckt kühl stellen.

Den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 1cm große Stücke schneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit 1/3 des Weines ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach mit dem restlichen Wein ablöschen. Den Rhabarber zum Karamell geben, 10 Minuten weich garen und etwas abkühlen lassen. Die Pfirsichwürfel dazugeben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

6 Metallringe mit Backpapier auskleiden oder ofenfeste Förmchen á etwa 8cm Ø mit Butter einfetten. Etwas Zucker in die Förmchen streuen und so darin verteilen, dass die Förmchen und der Rand komplett eingezuckert sind. Den Schokoladenteig auf die

Metallringe oder Förmchen verteilen und die Küchlein im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Die Schokoladenkuchen vorsichtig aus den Förmchen stürzen, auf Dessert-Teller setzen und noch warm mit der Rhabarber-Pfirsich-Grütze servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach.Gut.Bachmeier 2014