

Schokoladen-Rum-Törtchen mit Trockenpflaumen-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2019/11/11/schokoladen-rum-törtchen-mit-trockenpflaumen-kompott/

Zutaten für 4 Personen

Für die Törtchen:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Back-Kakao
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Wasser
- 3 cl brauner Rum

Für das Kompott:

- 200 g Trockenpflaumen
- 30 g Zucker
- 200 ml Rotwein

Zum Anrichten:

Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Die Butter-Schokoladen-Mischung zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao sieben, zur Ei-Zucker-Mischung geben und unterheben.

4 kleine Gugelhupf-Förmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen.

Wasser und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Rum unterrühren.

Für das Kompott die Trockenpflaumen mit dem Zucker und Rotwein in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.

Die Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf Desserttellern verteilen.

Die Kuchen noch warm mit der Rum-Mischung beträufeln, mit den Pflaumen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Michael Mendl

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.11.2014