

Lauwarmer Schokokuchen mit Quitten-Kompott und Zimteis

Schokokuchen

50 g Mehl
 50 g Zucker
 1 Ei
 75 g Kuvertüre dunkel, 72 %
 Kakaoanteil
 25 ml Milch
 65 g Butter

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Milch, Butter und Kuvertüre über dem Wasserbad flüssig werden lassen und vorsichtig mit der Eigelbmasse mischen. Das Mehl darüber sieben und gleichmäßig unterheben. In Schälchen z. B. kleine Weckgläser mit ca. 5 cm Durchmesser füllen und bei 190°C ca. 9 Min. backen. Der Kern sollte noch flüssig sein. Am sichersten ist es, einen Test zu machen, denn Formen, Backofen und auch die Masse differieren von Mal zu Mal.



Quitten-Kompott

500 g Quitten
 200 ml Weißwein
 1 Vanillestange
 75 g Zucker

Die Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalen mit Weißwein, Zucker und der Vanillestange aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Den Fond durch einen Sieb abgießen und darin die Quittenwürfel weichkochen. Die Würfel dürfen nicht zerkochen und der Fond sollte sirupartig einkochen.

Zimteis

3 Eigelb
 75 g Puderzucker
 1 TL Zimt
 2 EL Rum
 250 ml Sahne

Das Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. 250 ml Sahne steif schlagen und zusammen mit Zimt und Rum unter die Eigelbmasse heben. In eine Form füllen und mindestens 2 1/2 Std. in ein Gefriergerät stellen.

Julian Schmitt findet allerdings, dass man auch eines der sehr guten Fertig-Produkte verwenden kann.