



 Wine in Black

## Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschsahne



**Vorbereitungszeit:** 50 Minuten

**Passt zu:** Portwein



### Zutaten für 6 Portionen

#### FÜR DIE KUCHEN:

<b>150 g</b>	Zartbitter-Schokolade
<b>80 g</b>	Butter + etwas mehr für die Form
<b>1 kräftige Prise</b>	Salz
<b>4</b>	Eier (Größe M)
<b>75 g</b>	Zucker
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>4 EL</b>	Mehl

#### FÜR DIE KIRSCHSAHNE:

<b>150 g</b>	Sauerkirschen
<b>200 g</b>	Sahne
<b>2 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>1 Messerspitze</b>	fein abgeriebene Bio-Zitronen- oder Orangenschale
<b>1 EL</b>	Crème fraîche



### Zubereitung

**1/5**

Für die Kuchen Schokolade in Stücke brechen, Butter würfeln. Beides in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze vorsichtig schmelzen. Salz unterrühren.

**2/5**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (200 Grad Umluft). Eine Muffinform mit 6 Mulden gut mit Butter einfetten.

**3/5**

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Die Schokobutter nach und nach unterschlagen, zum Schluss das Mehl sieben und kurz aber gründlich unterheben. Den Teig in die Vertiefungen der Form füllen und in die Mitte des Ofens schieben. Schokoladenkuchen etwa 12 Minuten backen. Kurz stehen lassen.

**4/5**

Inzwischen für die Kirschsahne die Kirschen im Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kirschen mit der Zitronen- oder Orangenschale und Crème fraîche unterheben.

**5/5**

Schokoladenkuchen mit der Messerspitze vom Rand der Form lösen, herausheben und auf Teller setzen. Mit der Kirschsahne garnieren und lauwarm servieren.