

Schokoladen-Rum-Törtchen mit Trockenpflaumen-Kompott

Für vier Portionen

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
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen des Handrührgerätes fünf Minuten schaumig schlagen und die Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao sieben und zur Ei-Zucker-Mischung geben. Mit einem Teigheber unterheben. Vier kleine Gugelhupfförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Wasser und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Trockenpflaumen mit dem Zucker und dem 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 Rummischung beträufeln. Mit den Pflaumen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 08. November 2014