Schokokuchen nach Brownie-Art mit Früchten

Zutaten für den Kuchen (für 4 Personen):

· 150 g Butter
· 150 g (70-72 %) Edelbitterschokolade
· 4 EL Kakaopulver
· 0,5 TL Salz
· 4 Bio-Eier
· 100 g Zucker
· 3 EL flüssiger Honig
· 3 EL Crème fraîche

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Schokolade in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen. Das Kakaopulver durch ein Sieb hinzufügen, Salz ebenfalls dazugeben.

Eier und Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät sehr cremig aufschlagen, dann Honig und Crème fraîche unterrühren. Die Butter-Schokoladenmischung abkühlen lassen, dann gut mit der Ei-Zuckercreme vermengen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glattstreichen. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Tortenstücke schneiden und mit den geschmorten Früchten servieren.

Zutaten für die Früchte:

· 1 Apfel
· 1 Birne
· 0,2 Ananas
· 250 ml Apfelsaft
· 1 EL Zucker

Früchte schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zucker in einer hohen Pfanne karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen. Köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Dann die Früchte hinzufügen und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten schmoren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 10.04.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen