

Hagebuttenkompott mit Schokoladenkuchen



Zubereitungszeit

75 Minuten + 25-30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 420 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 26 g

Kohlenhydrate: 37 g

Tipps zu diesem Rezept

- 100 g Früchte ergeben ca. 50 g verwertbare Hagebutten.

Zutaten

Für 8 Personen, für 1 Kuchenblech à 20 cm Ø

360 g Hagebutten, gerüstet gewogen

2 Vanilleschoten

60 g Zucker

3 dl Süsswein, z. B. Sauternes

Schokoladenkuchen

150 g dunkle Schokolade 72% Kakao

120 g Butter

2 Eier

80 g Zucker

50 g gemahlene geschälte Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Hagebutten gut waschen. Abtropfen lassen. Stiele und trockene Blüten entfernen. Früchte aufschneiden, entkernen. Härchen entfernen. Früchte nochmals waschen, dabei die Haut abziehen. Früchte abtropfen lassen.
2. Vanilleschoten aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Hagebutten, Zucker und Wein zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Hagebutten weich sind, aber noch Biss haben.
3. Für den Kuchen Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Blech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier und Zucker mit dem Rührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Schokoladen-Butter darunterrühren. Mandeln unterziehen. Teig in das Blech füllen, glatt streichen. In der Ofenmitte 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Lauwarm mit dem Hagebuttenkompott servieren. Dazu passt flaumig geschlagener Rahm.