

## Gâteau au Chocolat, mit heißen Kirschen



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was haben Rezepte für Schokoladenkuchen und die Einwohnerzahl von Köln gemeinsam? Richtig, beide Zahlen liegen jenseits der Millionengrenze.

Nun fragen Sie sich sicherlich auf was dieser Vergleich abzielt. Es soll Ihnen, dem Leser, die Beliebtheit von Rezepten mit schokoladigem Inhalt vor Augen führen.

Mit diesem Rezept backen Sie einen schnell und einfach einen deftigen französischen Schokoladenkuchen, der den perfekten Abschluss für ihr Diner bildet – samt einem Gläschen Champagner.

### Zutaten

- **Für den Schokoladenkuchen:**
- 100 g gute Bitterschokolade mit 60% Kakaoanteil, ev. auch Couvertüre
- 100 g Butter
- 40g Zucker
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 1 Tl Mehl

- **Die Kirschen:**
- 250 g frische Kirschen (geht auch mit T.K. Kirschen)
- 30 - 40 g Zucker
- ½ Zitronenschale
- ½ Zimtstange
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Teelöffel Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen zunächst ohne Umluft auf höchste Stufe vorheizen, die Kuchen Förmchen ausbuttern und mit Mehl stäuben.

### Schritt2

Die ganzen Eier mit den Eigelben und dem Zucker weißcremig, dickflüssig aufschlagen und die Schokoladen - Buttermassen verrühren. Das Mehl darüber sieben und die Masse gleichmäßig auf den Förmchen verteilen. 20 min. kalt stellen

### Schritt3

Für 6 - 7 min. auf der mittleren Schiene backen, dann bei geöffneter Ofentür 1 - 2 min. „ausruhen“ lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt anrichten.

### Schritt4

**Die Kirschen:** Den Zucker goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Weißwein oder Kirschsafft verkochen. Die Zitronenschale, Zimtstange und die Kirschen dazu geben, Deckel drauf 2 - 3 min. köcheln lassen. Mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden, noch einmal kurz „aufstoßen“ lassen, dann das Kirschwasser dazu geben.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** kirschen, schokoladenkuchen, warmes dessert, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gateau-chocolat-mit-heissen-kirschen/>