Schokoladenkuchen mit Aprikosen / ohne Butter & Öl



Zutaten

- 250 g Ricotta
- 180 g Puderzucker
- 1 Ei (L)
- 100 g dunkle Schokolade (99 %)
- 150 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 7 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 4 – 5 Bio Aprikosen
- 15 g Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mit einem Schneebesen Ricotta und Zucker glatt rühren, anschließend das Ei hinzufügen und unterrühren.
- Dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die noch lauwarm geschmolzene Schokolade unter die Ricotta Masse rühren.
- Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen und unter die Schokoladen Masse, von unten nach ober, heben.
- Springform einfetten und bemehlen.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Aprikosen waschen, trocken tupfen, entkernen, halbieren, mit der Schnittseite nach oben kreisrund auf den Teig verteilen und leicht andrücken.
- Mit 15 g Zucker den Kuchen bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 50 -60 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Nach dem Backen den Schokoladenkuchen mit Aprikosen vollständig auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Portionsgröße: 1 Springform 20 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©