



Kaffeekekuchen mit Pfirsich und Vanilleglace

Dessert für 4 Personen

Für 4 feuerfeste Gläser à ca. 2,5 dl

	Butter und Mehl für die Gläser
100 g	dunkle Schokolade mit 52 % Kakaoanteil
40 g	Butter
60 g	Zucker
2	Eier
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver à 3 g
2 EL	löslicher Kaffee
1	Prise Salz
1	Pfirsich
1 TL	Pfirsichsirup
4	Kugeln Vanilleglace à ca. 60 g

1. Gläser mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

2. Schokolade in Stücke brechen und über einem lauwarmen Wasserbad mit der Butter unter Rühren zu einer glänzenden Masse schmelzen. Zucker und Eier mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten schaumig rühren. Schokoladenmasse langsam darunterrühren. Mehl, Backpulver, Kaffee und Salz dazugeben. Zu einem dickflüssigen Teig mischen.

3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Masse in die vorbereiteten Gläser füllen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Pfirsich in kleine Stücke schneiden. Mit dem Sirup mischen. Kurz vor dem Servieren auf die Kaffeekekuchen verteilen und mit je 1 Kugel Vanilleglace servieren.

**Zubereitung ca. 25 Minuten
+ ca. 30 Minuten backen
+ abkühlen lassen**

Pro Person ca. 10 g Eiweiss, 30 g Fett,
59 g Kohlenhydrate, 2250 kJ/540 kcal