

Diesmal erhalten Sie einen Rezeptvorschlag für einen Kuchen von uns, dessen Herstellung sehr einfach ist. Sollten Sie von den Feiertagen noch Schokoladenweihnachtsmänner oder andere Schoki übrig haben (es geht auch Vollmilchschokolade), können Sie diese hierbei als „Resteverwertung“ prima einsetzen. Mit Früchten als Beilage kann daraus auch ein leckeres Dessert entstehen.



Tarte au Chocolat



200 g Butter

250 g Zartbitterschokolade → in Stücke teilen. In eine Schüssel geben und im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker → mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren.

2 EL Dinkelmehl

→ hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

4 Eier

→ unterrühren und den Teig in eine mit Butter gefettete Tarteform gießen. Im Backofen abbacken und auskühlen lassen.

Temperatur: 175° C

Backzeit: 20-25 Min.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker oder/und beliebigen Beeren garnieren.