

## Schoko Törtchen

**Autor des Rezepts:** Annika



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

#### Für die Füllung:

- 150 g Zartbitterschokolade (70%)
- 200 ml Milch
- 1 TL Zimtpulver
- 200 g Crème fraîche
- 4 Eigelbe
- 1-2 EL Zucker
- 

#### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 150 g kalte Butter

---

### Zubereitungsanweisung

1.

1.

Schokolade grob zerkleinern. Milch mit Zimt aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade darin schmelzen. Die Crème fraîche unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

2.

Mehl mit Zucker und Butter schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

3.

In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Den Zucker, die Butter und die Milch zugeben und gut verrühren.



4.

Die Förmchen mit dem Teig auskleiden und im Backofen ca. 5 Minuten vorbacken.

5.

Eigelbe mit Zucker verquirlen und unter die ausgekühlte Schokoladenmasse schlagen. In die Teigförmchen gießen und die Törtchen weitere 25 Min. backen.

---

## Anmerkungen

Super schokoladig und besonders für feine Anlässe ein Hit.

<b>Zubereitungszeit</b>	15 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	