



## GÂTEAU AU CHOCOLAT mit Tonkabohne

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 - 12 Portionen

---

200 g Butter	200 g feinste Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
200 g Zucker	4 frische Eier
1/2 TL Tonkabohne, gerieben	1/2 TL Zimt
1 EL Mehl	

### Zubereitung

#### Zubereitung

Die Schokolade gemeinsam mit der Butter vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und danach den Zucker hinzufügen und gut umrühren. Die Eier einzeln hineingeben und unter arbeiten.

Nun die fein geriebene Tonkabohne und Zimt mit einem Esslöffel der Teigmasse vermischen.

Zurück in die Masse geben und unterrühren, damit sich die Gewürze gut verteilen.

Mehl auf die Masse sieben und gut unterheben. Dabei darauf achten, dass keine Mehlklümpchen entstehen. Achtung: Nur so lange rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.

Eine Tarteform fetten und mit Mehl austreuen. Die Teigmasse in die Form füllen und bei 180 °C ca. 20 - 30 Minuten backen, bis der Kuchen in der Mitte noch leicht weich ist. Gut abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

---

GÂTEAU AU CHOCOLAT mit Tonkabohne

Stand 25.08.2021