Rezept

Chocolate Fudge Pie

Ein Rezept von Chocolate Fudge Pie, am 20.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
150 g	Edelbitter-Schokolade (60 % Kakao)
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	brauner Rum
	Fett für die Form
240 g	brauner Zucker
225 g	Butter
4	Eier
7 EL	Milch
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PIEFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 20 g Zucker, 1/4 TL Salz, 125 g Butter und 2 EL kaltes Wasser verkneten. Zugedeckt 1 Std. kalt stellen.

2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Form fetten. Zwei Drittel des Teigs ausrollen, als Boden in die Form legen, mehrmals einstechen und im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Schokolade hacken. Mit restlicher Butter unter Rühren schmelzen, abkühlen.

4. Die Eier schaumig rühren. 200 g Zucker, Vanillezucker, Milch und Rum nach und nach unterrühren. Flüssige Schoko-Butter unterrühren.

5. Ofen auf 180° vorheizen. Restlichen Teig als Rand innen an die Pieform drücken. Masse in die Form geben. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Auskühlen lassen. Sahne und übrigen Zucker steif schlagen. Auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.