Rezept

Sacher-Törtchen

Ein Rezept von Sacher-Törtchen, am 07.10.2026

Zutaten

100 g	Zartbitter-Schokolade
50 g	Puderzucker
25 g	Mehl
	Fett für die Förmchen
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
150 g	Sahne
75 g	weiche Butter
3	Eier
25 g	fein gemahlene Mandeln
200 ml	Apfelsaft
12	getrocknete Aprikosen
75 g	Zartbitter-Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinblech (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Schokolade zerbröckeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter und 25 g Puderzucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Lauwarme Schokolade unterrühren.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. 6 Muffinmulden gründlich einfetten. Eiweiße und restlichen Puderzucker ganz steif schlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Eischnee auf die Eigelbcreme geben, Mehl und Mandeln darauf geben und alles behutsam vermengen.

3. Teig in die Mulden füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Blech aus dem Ofen nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, dann die Törtchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Für das Aprikosenkompott Apfelsaft, Vanillezucker und Aprikosen in einem kleinen Topf 5 Min. kochen, etwas abkühlen lassen. Für die Sauce Sahne erhitzen, Schokolade in Stückchen brechen und darin unter Rühren schmelzen. Sachertörtchen mit Kompott und warmer Schokosauce anrichten.