

Rezept

Schoko-Mandel-Törtchen

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	80 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier	100 g Zartbitterschokolade
100 g gemahlene Mandeln	80 g glutenfreies Mehl (ersatzweise Maisstärke)
1 TL Weinstein-Backpulver	200 g Schokoladenglasur (Fertigprodukt)
Fett oder 12 Papierförmchen für das Muffinsblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINSBLECH MIT 12 VERTIEFUNGEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Muffinsblech fetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.

2. Die Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier verquirlen und nach und nach unterrühren. Schokolade reiben oder im Wasserbad schmelzen lassen. Mit den Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 25 Min. backen. 5 Min. abkühlen lassen.

4. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, dicht nebeneinander auf ein Kuchengitter setzen und mit dem Schokoguss überziehen.