

Rezept

Schoko-Minze-Törtchen

Ein Rezept von Schoko-Minze-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Butter	50 g (Roh-)Rohrzucker
1 Prise Salz	1 M Ei
225 g Weizenmehl (Type 550)	Mehl zum Arbeiten
Butter für die Förmchen	Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken
250 g Schokolade mit Pfefferminzfüllung (z. B. After eight)	4 EL Sahne
2 EL Pfefferminzsirup	2 EL Ahornsirup
100 g Himbeeren	1 M Eigelb
einige Minzeblättchen zum Bestreuen	8 Physalis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Tarteförmchen (je 10-11 cm Ø oder 6 x 12 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Butter, Zucker und Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verrühren, zum Schluss das Ei dazugeben. Mehl und 2 EL kaltes Wasser kurz unterarbeiten, dann alles auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Dann den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Förmchen einfetten. Den Teig auf der bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise oder Rechtecke ca. 3 cm größer als die Förmchen ausschneiden. Förmchen damit auskleiden, dabei einen Rand formen, überstehende Teigränder abschneiden.
3. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. vorbacken. Herausnehmen, Papier und Hülsenfrüchte entfernen.
4. Für den Belag Schokolade hacken, in eine kleine (Metall-) Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mit Sahne, Ahornsirup, Pfefferminzsirup und Eigelb glatt verrühren.
5. Schokocreme auf die Törtchen verteilen und glatt streichen. Wieder in den Ofen (unten) stellen, diesen sofort ausschalten. Die Törtchen ca. 15 Min. backen, bis die Schokocreme leicht andickt. Herausnehmen, die Törtchen in den Förmchen kurz abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Abdecken und für mindestens 2 Std. (besser noch über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren die Himbeeren verlesen, falls nötig abbrausen. Die Physalis aus den Hülsen lösen und halbieren. Die Törtchen mit den Früchten garnieren, Minze aufstreuen.