

## Rezept

# Schokotarte

Ein Rezept von Schokotarte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>100 g</b> Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>2</b> Eier
<b>1 EL</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	Puderzucker (nach Belieben zum Bestäuben)
neutrales Öl für die Form	Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zucker, Vanille und Mandeln einrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und kurz unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen.
3. Den Kuchen herausnehmen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben (dafür eventuell eine Schablone verwenden). Die Schokotarte frisch aus dem Ofen, lauwarm oder abgekühlt mit Schlagsahne, Eis oder Fruchtsalat servieren.