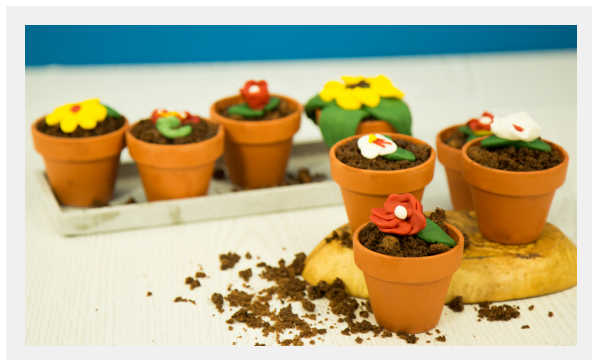




Rezeptinfo

Zutaten für ca. 12 Blumentöpfchen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1576 kJ, 376 kcal, 38,2 g Kohlenhydrate, 7,2 g Eiweiß, 21,1 g Fett, 105 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Schokokuchen einmal anders: Wir servieren dir kleine Schokoküchlein im Blumentopf - getoppt mit Keks-Blumenerde und kleinen Fondant-Blümchen.

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen.

Step 2:

Nun 125 g der weichen Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Dann die Eier nacheinander unterrühren, zwischendurch immer wieder mixen. Anschließend die Mehlmischung und die Milch unterrühren, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat. Zum Schluss kannst du noch die Schokoraspeln unter den Teig heben.

Step 3:

Nun die Blumentöpfchen mit Butter ausfetten und mit Zucker austreuen. Dann jeweils einen Kreis aus Backpapier über das Loch im Boden der Töpfchen legen. Nun füllst du die Förmchen zur Hälfte mit Teig und lässt sie für 15 bis 20 Minuten backen.

Step 4:

Die fertigen Kuchen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kekse zusammen mit der restlichen Butter mit einem Universalzerkleinerer fein mixen, bis eine krümelige Konsistenz entstanden ist. Die Kekskrümel kannst du nun als Erde auf den Törtchen verteilen.

Step 5:

Zum Schluss aus dem bunten Fondant kleine Blumen formen. Die Blumen in die ausgekühlten Blumentöpfchen stecken.

Zutaten

Menge

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Backkakao
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g yay	weiche Butter
3	Eier
4 EL	Milch
100 g	Raspel-Schokolade, zartbitter
4	Double-Chocolate-Cookies
	Fondant in grün, rot und gelb