

**ZUTATEN:**

- 200 g Butter
- 140 g Mehl (griffig)
- 200 g Vollmilchschokolade  
oder zartbitter, egal wie viel %
- 100 g Puderzucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Fett für die Form

# Schokoladentarte

**ZUBEREITUNG:**

Butter und Schokolade in einem Topf über einem warmen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Eier, Vanillezucker, Salz und Puderzucker kurz aufschlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und am besten langsam mit einem Kochlöffel unterheben. Ebenfalls das Mehl mit einem Kochlöffel unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete Spring- oder Tarteform füllen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und bei 175° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Die Form nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, da der Kuchen direkt nach dem Backen noch relativ weich bzw. flüssig ist.

Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben und Vanilleeis servieren.



**DAUER:**  
ca. 30 Minuten



**PORTIONEN:**  
Springform Ø 26 cm



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam