

Mini-Schokoladentörtchen



Zubereitungszeit

50 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen + ca. 10 Minuten backen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	180 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	9 g
Kohlenhydrate:	22 g

Tipps zu diesem Rezept

- Die Törtchen können auch in einem Minimuffinblech gebacken werden.

Zutaten

	Butter für die Förmchen
	Mehl für die Förmchen
	kleine Bohnen zum Blindbacken
100 g	Aprikosenkonfitüre
100 g	Milchschokolade mit Zimt und Koriander
2	Dörraprikosen
1 TL	Zimtpulver
1 EL	Kakaopulver

Teig

100 g	Mehl
2 Prisen	Salz
20 g	Kakaopulver
40 g	Puderzucker
60 g	Butter, kalt

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Salz, Kakao und Puderzucker mischen. Butter in Würfeln begeben. Alles zwischen den Händen reiben und zu einem Teig zusammenfügen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Förmchen ausbuttern, mit wenig Mehl bestäuben. Teig kurz kneten. Portionenweise dünn auswallen. In die vorbereiteten Förmchen drücken. Mit den Bohnen zum Blindbacken füllen. In der unteren Backofenhälfte ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Bohnen entfernen. Törtchenböden vorsichtig aus den Förmchen klopfen. Aprikosenkonfitüre verrühren und in die Törtchen geben.
- Schokolade in kleine Stücke brechen. Über einem lauwarmen Wasserbad vorsichtig schmelzen. In die Törtchen giessen, sodass die Konfitüre bedeckt ist. Schokolade leicht fest werden lassen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden und die Törtchen damit garnieren. Zimt und Kakaopulver mischen und die Törtchen damit bestäuben.