

Schokoladen-Tarte mit Lebkuchengewürz

Für 1 Blech von 28–30 cm Ø
Backpapier und Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

Butter für das Blech
250 g Butterblätterteig
Mehl zum Auswallen

Belag:

150 g dunkle Schokolade,
grob gehackt
1 dl Vollrahm
1 TL Lebkuchengewürz von Butty
2 EL Zucker

Garnitur:

3–4 EL Vollrahm
1–2 EL Hagelzucker
einige Scheiben Karambole

Tipp:

Statt Blätterteig süssen Hefeteig oder Kuchenteig verwenden. Dunkle Schokolade durch weiße oder Milkschokolade ersetzen. Grosse Hülsenfrüchte sind besser zum Entfernen.

Zubereitung

- 1 Teig auf wenig Mehl rund auswallen. In das ausgebutterte Blech legen. Teigboden dicht einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.
- 2 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten blindbacken. Die zum Beschweren verwendeten Materialien entfernen. Nochmals 5 Minuten backen.
- 3 Für den Belag Schokolade auf den Teigboden streuen. Rahm darüber träufeln. Lebkuchengewürz und Zucker mischen, darüber streuen.
- 4 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 5 Minuten fertig backen. Lauwarm oder kalt servieren.
- 5 Garnitur: Mit Rahm beträufeln und mit Hagelzucker bestreuen.

