

claro Weltladen (071 845 34 44)
Hauptstrasse 45
9400 Rorschach



www.claro-rorschach.ch

Knusprige Schoggi-Würfel

200g dunkle Schokolade *, fein gehackt
100g Butter
100g Zucker *
2 frische Eier
1 frisches Eigelb
2 EL Rum oder Zitronensaft
50g geschälte gemahlene Mandeln
50g Mehl *
½ TL Backpulver
100g geschälte Mandeln, grob gehackt
100g Zucker *
1 EL Mehl
1 EL Rum
50g Butter
2 Prisen Fleur de Sel *

* erhältlich in unserem Laden

1. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über das leicht siedende Wasserbad hängen. Sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, Schüssel herausnehmen. Zucker, Eier, Eigelb und Rum darunter rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
2. Backen ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die geschälten, grob gehackten Mandeln und alle restlichen Zutaten in einer Pfanne unter Rühren warm werden lassen, bis die Butter geschmolzen ist. Kuchen herausnehmen, Mandelmass auf dem Teig verteilen.
3. Fertig backen: ca. 20 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus der Form nehmen, in ca. 2cm grosse Würfel schneiden.

Haltbarkeit: in einem Wachstuch * eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.