

KUCHENGLÜCK Townies



ZUTATEN (Menge für 3 Tartes)

Für den Teig:

- 115 g weiche Butter
- 150 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 55 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Stk. Eier (Gr. M)

Für die Füllung:

- 270 g Zartbitterkuvertüre
- 170 g Crème fraîche
- ½ Tasse starker Espresso
- 55 g Butter
- Gemischte Nüsse, grob gehackt
- Kakaopulver zum Bestauben



ZUBEREITUNG

- 115 g Butter mit **150 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 55 g Puderzucker 20 g gemahlene Mandeln, Salz, Vanillezucker und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 h kaltstellen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarte Form (Ø 15 cm) fetten. Den Teig dreiteilen, etwas größer als die Form ausrollen und in die Form einlegen, leicht andrücken und den Überstand abschneiden. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und 15-20 min. Backen. Auskühlen lassen und den Boden aus der Form lösen.
- 270 g Kuvertüre, 170 g Crème fraîche und Espresso unter Rühren bei kleiner Hitze erwärmen.
- 55 g Butter nach und nach unterrühren bis eine glatte Creme entsteht. Nüsse in die Masse geben und diese anschließend auf die 3 Tartes verteilen.
- 2 h kaltstellen und kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestauben.

Kleiner Exkurs: Was ist eigentlich ein Townie? Die Antwort darauf lässt sich aus dem Namen ableiten – eine Tarte gepaart mit einem Brownie. Diese Leckerei gehört zu den neusten Kreationen des Crossover-Bakings. Inspiriert durch ein Rezept im Magazin „Living at Home“ haben wir einfach eine glutenfreie Variante mit unserem KUCHENGLÜCK daraus gemacht.

