

## Zutaten

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 2 Ei(er)
- 75 g Zucker
- 115 g Butter
- etwas Zimt
- 2 EL Mehl
- etwas Koriander
- 2 TL Speisestärke
- 3 TL Pistazienkerne
- etwas Salz

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, bis sie flüssig ist.
- 3. Ei(er), Salz und 50g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nacheinander die geschmolzene Kuvertüre, zerlassene Butter (100g), Koriander, Zimt, Mehl (35 g) und Speisestärke (10 g) unterrühren. 3 Soufflé-Förmchen (Durchmesser 8 cm) mit weicher Butter (15 g) gut einfetten und mit Zucker (15g) ausstreuen. Den flüssigen Teig so verteilen, dass ein 1 cm hoher Rand im Förmchen bleibt.
- 4. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 11 Min. backen, so dass das Törtchen außen fest, aber innen noch flüssig ist. Die Törtchen vorsichtig aus dem Förmchen lösen und heiß mit Vanilleeis oder einem Sabayon und mit gehackten Pistazienkernen garniert servieren.

## Nährwert-Anzeige

nzeige (L) 22 Minuten

te 51 a (H) 3 Portionen

Kohlenhydrate 51 g Energie 670 kcal

Fett 48 g

Protein 10 g