



# Tarte au Chocolat mit Erdnuss-Karamell

Eine super Kombination aus Schokoladenkuchen mit Erdnüssen und Karamell

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tarte au  
Chocolat  
200 g weiche Butter  
4 Eier (Größe M)

## Erdnuss-Karamell:

200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker  
200 g kalte Schlagsahne  
200 g geröstete, gesalzene  
Erdnusskerne

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 27 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchens einstechen. Der Kuchen ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. **Hinweis:** Eine längere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Saftigkeit des Kuchens. Wer den Kuchen besonders saftig mag, nimmt den Kuchen nach der ersten "erfolgreichen" Garprobe aus dem Ofen. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Während des Erkaltes "setzt" sich das Gebäck.

### 3 Erdnuss-Karamell:

Zucker und Vanille-Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Sahne hinzufügen und alles so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse dicklich geworden ist. Die Erdnüsse unterrühren. Den Erdnuss-Karamell über den Kuchen geben und erkalten lassen.

Springformrand lösen und den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

