



## Schoko-Kardamom-Törtchen mit Ingwer-Buttercreme

### Zutaten

Für 8 – 12 kleine Törtchen (es werden 2 Springformen mit Ø 24 cm benötigt!)

#### Für die Törtchen:

330 g Weizenmehl  
3 TL gemahlener Kardamom  
1 TL gemahlener Ingwer  
2 EL Backkakaopulver  
2 TL Backpulver  
0,5 TL Salz  
4 Eier  
150 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
1 TL Vanillepaste  
250 g zimmerwarme Butter  
250 g brauner Zucker  
100 g Muscovado-Zucker  
250 g Schmand

#### Für die Buttercreme:

250 g zimmerwarme Butter  
250 g Puderzucker  
3 EL Backkakaopulver  
1 TL gemahlener Ingwer  
150 g zimmerwarmer Frischkäse  
1 TL Vanillepaste

#### Für die Dekoration:

20 g fein gehackter, kandierter Ingwer  
1 in feine Scheiben geschnittene Orange

## So wird's gemacht

**01** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die 2 Springformen mit Butter leicht einfetten und mit etwas Mehl auspudern.

**02** Mehl, Kardamom, Ingwer, Kakao, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel sieben.

**03** Die Kuvertüre zerkleinern, in eine Glasschüssel geben und bei 600 Watt einige Sekunden in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen lassen (brennt schnell an).

**04** Eier mit der Vanillepaste und der flüssigen Schokolade in einer kleinen Schale miteinander verquirlen.

**05** Butter und Zucker in einer weiteren Rührschüssel mit einem elektrischen Rührgerät oder in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten auf hoher Stufe cremig schlagen. Danach die Ei-Mischung löffelweise vorsichtig einarbeiten.

**06** Auf niedriger Stufe jetzt die Mehl-Mischung und den Schmand unter den Teig rühren.

**07** Den Teig auf 2 Springformen verteilen und die Oberflächen glattstreichen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

**08** In der Zwischenzeit die Ingwer-Buttercreme vorbereiten. Dazu die Butter mit Küchenmaschine oder Handrührgerät auf höchster Stufe mind. 5 Minuten schlagen. Die Butter sollte danach fast weiß sein.

**09** Puderzucker mit Kakao und gemahlenem Ingwer vermengen. Löffelweise bei mittlerer Rührstufe unter die Buttermasse rühren.

**10** Dann den Frischkäse und die Vanillepaste vorsichtig bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren, sodass eine luftige Creme entsteht.

**11** Nun die Törtchen schichten. Dazu die Böden vorsichtig aus den Springformen lösen. Mit einem Ausstechring in der gewünschten Größe 8 – 12 kleine Törtchen ausstechen.

**12** Die Ingwer-Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Törtchen damit verzieren. Mit den Orangenscheiben und dem kandierten Ingwer dekorieren.