

# Kinderschokotorte klein



Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst du

3 Eier

75g Zucker

10 g Honig

1 TL Vanilleextrakt

25 g ungesalzene Butter – geschmolzen

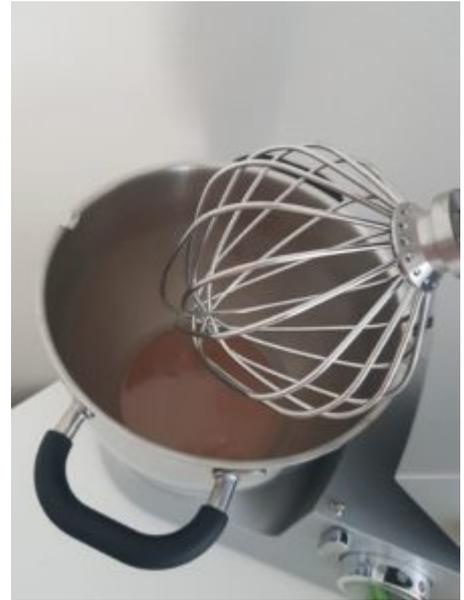
40 ml Milch

90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich

10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.



---

**Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –**



Nachdem meine Familie das Pommesgewürz von Ankerkraut so sehr mag, habe ich versucht es in Anlehnung an die Ankerskrautzutaten nachzubauen, mit ein paar Gewürzusätze, die wir mögen.

### **1.) Gisela's Variante:**

#### **Zutaten:**

60 gr. Meersalz

12 gr. Paprika edelsüß

2 gr. Senfkörner

1 EL gefriergetrocknete Zwiebeln (das nächste mal würde ich ggf. Röstzwiebeln nehmen, die geben sicher auch ein gutes Aroma) Oder Tipp von Claudia Balicki: Wenn man zuviel Zwiebeln geschnitten hat, einfach liegen lassen, trocknen lassen und dann in der Gewürzmühle pulverisieren...

1/2 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Curry oder Kurkuma

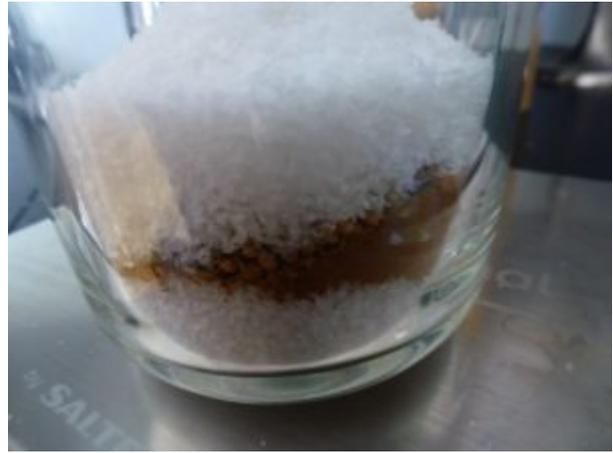
1/2 TL Oregano

1/2 TL Petersilie

Etwas abgeriebene Muskatblüte oder Muskat

#### **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben und mischen. Fertig.



## 2. Karsten Remeisch Alternative für Pommessalz:

Eigentlich mische ich immer frei Schnauze aber ungefähr diese Mengen sind drin.

### Zutaten:

2 EL feines Steinsalz ohne Rieselhilfe+

1TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Kurkuma

Nach Lust und Laune:

Chilipulver (Piment d'Espelette)

Es gibt noch so viele Möglichkeiten. Diverse getrocknete Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano) passen gut.

Eine Prise Zucker geht auch.

### Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.