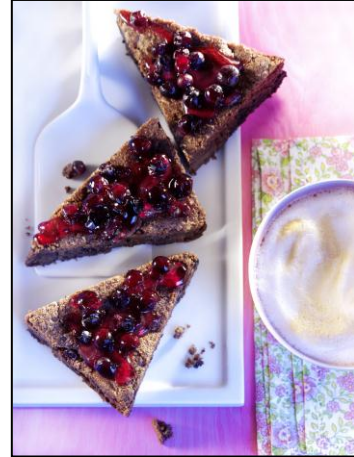


Schokoladen-Chili-Schnitten mit Blaubeeren

Zutaten für ca. 15 Stücke:

200 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
 250 g Zartbitter-Schokolade
 250 g weiche Butter
 150 g Zucker
 2 Päckchen Vanillinzucker
 3 Eigelb (M)
 2 TL Bittermandel-Aroma
 1 TL getrocknete, geschrotete Chilischoten
 200 g gemahlene Mandeln
 3 Eiweiß (M)
 1 Prise Salz
 Außerdem
 100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
 1 Päckchen roter Tortenguss
 250 ml roter Traubensaft
 2 EL Zucker



Zubereitung:

1. Blaubeeren auf einem Sieb auftauen lassen. 200 g Schokolade in Stücke brechen. In einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, Bittermandel-Aroma und Chili zugeben. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Mandeln und Blaubeeren untermengen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Einen rechteckigen Backrahmen (24 x 20 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Teig darin verstreichen. Restliche Schokolade in Stücke brechen und in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen.
3. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Traubensaft und Zucker zubereiten. Blaubeeren auf dem Kuchen verteilen und den Tortenguss darüber geben. Guss fest werden lassen. Kuchen in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück ca.:

Energie: 379 kcal / 1587 kJ
 Eiweiß: 5,8 g
 Fett: 27,7 g
 Kohlenhydrate: 27 g

Wild Blueberry Association of North America
 Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
 D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
 fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
 Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
 Abdruck honorarfrei
 Zwei Belegexemplare erbeten

