

## Schokotarte mit Brezelcrunch

Zutaten: 4 Eier  
150 g Zucker  
150 g und 50 g Zartbitter-Schokolade  
120 g Butter  
70 g Mehl  
1 Teelöffel Zimtpulver

Außerdem:  
100 g Mini-Salzbrezeln (oder Salzstangen)  
2 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel weiche Butter  
100 g Sahne

### Zubereitung

Eier und Zucker mit einem Rührgerät ca. 10 Minuten (!) lang steif schlagen. Kuvertüre hacken und 150 g davon in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Butter klein schneiden und in einer zweiten Schüssel über dem Wasserbad vorsichtig erwärmen. Mit einem Kochlöffel ständig in der Butter rühren, bis sie beginnt cremig zu werden – aber nicht flüssig. Geschmolzene Kuvertüre, Butter, Mehl und Zimt nacheinander zügig mit den Eiern verrühren. Die Schokoladenmasse 3 Stunden kühlen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 150 Grad vorheizen (keine Umluft). Brezeln leicht zerbröseln, mit Zucker und Butter mischen, auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten und im Ofen 30 Min. knusprig backen, zwischendurch einmal wenden. Brezelcrunch abkühlen lassen.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen. Eine kleine Springform oder Pieform (23 cm Durchmesser) mit halb-weicher Butter ausstreichen. Die Schokoladenmasse vorsichtig einfüllen, 20-25 Minuten im Ofen backen bis sich kleine Risse an der Oberfläche der Kuchen bilden.

Aus dem Ofen nehmen, 15 Min. ruhen lassen, dann aus der Form nehmen, abkühlen lassen. Restliche Kuvertüre schmelzen. Die Sahne steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen, die Schokolade mit einem Esslöffel über den Kuchen schlenkern, mit Brezelcrunch bestreuen und sofort servieren.