

Feine Schokoladentorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Fenchel

230 g Butter
230 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
1/2 Zitrone; abgerieben
1 pn ;Salz
4 Eier
230 g Mehl
120 g Fenchel
-- sehr klein gewürfelt
-- und blanchiert
1 ts Backpulver
10 g Anis

* FÜR DIE FORM

Butter
Mehl

* ZUM BESTREUEN

Puderzucker

* QUELLE

-- Nach: Oskar Marti
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Cakeform: 22 x 8 x 5 cm.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zusammen schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier und das gesiebte Mehl mit dem Backpulver begeben. Zuletzt die auf einem Tuch trockengeriebenen Fenchelwürfelchen daruntermischen.

Die Masse in bebutterte und bemehlte Cakeformen einfüllen, im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tip: dieser Cake lässt sich - in Alufolie eingepackt - gut einfrieren.