

Rezept von Alexander Fankhauser

Eine kleine Sünde

30 Minuten/leicht

**Zutaten für 4 Personen:**

1 Packung (300 g) fertiger Mürbteig. Für den Belag: 200 g dunkle Schokolade, 2 große Eier, 80 g Milch, 200 g Obers, 1 Schuss Orangenlikör (Grand Marnier), Staubzucker. Beeren, Minze und Eis nach Geschmack.

**Zubereitung:**

Mürbteig ausrollen und Portionsformen damit auskleiden. Milch und Obers in einem Topf zum Kochen bringen und die Schokolade hineingeben. Die Eier in die lauwarme Masse einrühren und mit dem Orangenlikör aromatisieren. Die Masse in die Mürbteigformen füllen. Im vorgeheizten Rohr bei 180° C ca. 15-20 Minuten backen. Die Schokoladekuchen noch warm aus der Form heben. Mit reichlich Staubzucker bestreuen und mit Eis, Beeren und Minze servieren.

