

# Lindt



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

## Das ORIGINAL ist zurück!



### LINDT Crémant Schokoladenkuchen

#### Zutaten

300g Butter  
130g Zucker  
300g LINDT  
Crémant Noir 49%  
200ml Rahm  
5 Eier, verquirlt  
1 Prise Salz

Eine Springform (ca. 20cm Durchmesser) gut einfetten. Butter, Rahm & LINDT Crémant Noir 49% Schokolade im Wasserbad schmelzen, gelegentlich umrühren. Zucker begeben und unter stetigem Rühren in der Masse auflösen. Verquirlte Eier und Salz zugeben, verrühren und die Masse in die Form füllen. Im auf 180° Celsius vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.



[www.LINDT.com](http://www.LINDT.com)