

## Schwarzwälder Petit Fours

### Zutaten für 16 Stücke:

#### Für den Schoko-Teig

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Butter  
2 Eier (M)  
50 g Zucker  
100 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver

#### Für die Quarkmasse

250 g Magerquark  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (M)  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### Außerdem

1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen  
100 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Zubehör

Backform (20 x 20 cm)  
Backpapier

### Zubereitung:

Für den Teig Kuvertüre und Butter in Stücke schneiden und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Schoko-Buttermasse unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Eine Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Schoko-Teig einfüllen und glatt verstreichen.

Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanillezucker und Eiern gut verrühren. Puddingpulver unterrühren.

Schattenmorellen (bis auf 16 Stück) auf dem Schokoteig verteilen und die Quarkmasse darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form nehmen, in Würfel (ca. 5 x 5 cm) schneiden und so stehen lassen. Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Oberfläche der Kuchenwürfel damit überziehen. Kuchenwürfel mit je einer Schattenmorelle garnieren. Kuvertüre fest werden lassen.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*