



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Caribbean Fudge Pie

ZUTATEN

Für den Teig

100 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
200 g Mehl
1 EL Wasser

Für das Topping

200 ml Sahne
2 TL Kaffeepulver, Instant
350 g Schokolade, zartbitter
100 g Butter
3 Eier, getrennt
75 g Zucker
75 g Zucker, braun
75 g Mehl
25 g Kakaopulver
50 ml Feiner alter Asmussen Rum 40V
200 g Walnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

Teig

Zutaten verrühren, Teig in eine Springform geben und einen 3cm hohen Rand stehen lassen. Kaltstellen.

Topping

Ofen auf 180° Ober- Unterhitze vorheizen. 1 EL Walnüsse beiseitelegen. Sahne mit Kaffeepulver, Schokolade und Butter erhitzen. Flüssige Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eiweiße mit weißem Zucker aufschlagen. Eigelbe mit braunem Zucker schaumig schlagen und Schokoladenmasse, Mehl, Kakao und Asmussen Rum unterrühren. Eischnee und Walnüsse unterheben und Masse auf dem Teig verteilen. Kuchen ca. 25 Minuten backen und mit Walnüssen verzieren.