

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 09.10.2025

Schokoladen-Cookie-Tarte mit Feigen

Für 10-12 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Teig:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
80 g Butter, zimmerwarm  
120 g Zucker  
etwas Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g Mehl (Type 405)  
1/4 TL Backpulver  
50 g backfeste Zartbitter-Schokoladentropfen  
20 g Haselnusskerne

#### Für das Topping:

100 g Frischkäse  
2 EL Honig, flüssig  
4 reife Feigen (ca. 250 g)

#### Außerdem:

hitzebeständige Schüssel  
Backblech  
Backpapier für das Blech  
Teigrolle/Rollholz

### Zubereitung:

1. **Für den Teig** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Die Schüssel mit der geschmolzenen Kuvertüre vom Wasserbad nehmen.
2. Die Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren. Das Ei zugeben und unterrühren. Die flüssige Kuvertüre zugeben und unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Schokolademasse sieben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand zu einem Teig kneten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Haselnusskerne mit einem großen Messer grob hacken.
6. Den Teig Backpapier etwa 1 cm dick rund ausrollen und mit dem Papier auf das Backblech legen.
7. Die Schokoladentropfen und die Haselnusskerne auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
8. Den Cookie-Teig im heißen Ofen auf dem Blech im unteren Drittel 12-15 Minuten backen. Den Cookie-Boden mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
9. **Für das Topping** den Frischkäse und 1 EL Honig in eine Schüssel geben, mit einem Esslöffel verrühren und auf dem Cookie-Boden wellig verstreichen.
10. Die Feigen abbrausen, trocknen und die Stielenden abschneiden. Die Feigen vierteln.
11. Die Cookie-Tarte mit Feigenvierteln dekorieren. Den restlichen Honig (1 EL) mit dem Löffel über die Chocolate-Cookie-Tarte verteilen und sofort servieren.

**Lisas Tipp:** Die Tarte eignet sich wunderbar als kulinarisches Mitbringsel. Einfach den ausgekühlten Boden (z. B. in einer Kuchentransportbox) verpacken, Frischkäse und Honig verrühren, Feigen vierteln. Beides verpacken und die Tarte vor Ort fertigstellen.