

IM RAMPENLICHT REGION – FRICKTAL

Sternenzauber im café riche

Vor einem Jahr eröffnete SchenkART im Salmenpark den Laden für sinnvolle Geschenke im Briefformat. Neu führen wir auch ein kleines Kaffee: das café riche. Wir servieren nicht nur Kaffee, Tee und heisse Schoggi, auch ein Cüpli mit oder ohne Alkohol können Sie bei uns geniessen.

Nachhaltigkeit ist uns auch beim café riche wichtig. Jedes Kaffee oder Tee finanziert einen Baum im Kakaowald in Ghana – genau wie bei der Schokolade CRU RICHE. Zum Kaffee servieren wir auf Wunsch auch ein Gebäck mit Schlagrahm, das den Namen Délice Cru Riche

trägt. Gerne geben wir das bewährte glutenfreie Rezept weiter. Die dunkle Schokolade CRU RICHE 60% in Tropfenform eignet sich hervorragend zum Backen – auch für Weihnachtsgebäck.

Und so wird's gemacht:

Butter schaumig rühren. Zucker, Eigelb, Prise Salz und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Schokolade-Tropfen mit heissem Wasser übergiessen, kurz warten und Wasser wieder abgiessen. Umrühren und mit der Teigmasse vermengen. Mandeln und Paniermehl mischen und einrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig in die Masse ein-

arbeiten. Backen bei 150° C. Kleine Délice CRU RICHE (ca. 15 Minuten) – ergibt ca. 40 kleine Cupcake à 20 g. Mittlere Délice (ca. 25 Minuten) – ergibt ca. 16 Cupcake à 50 g. Springform 15 cm (ca. 40 Minuten). Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenglasur überziehen.

Im **café riche** bei **SchenkART** werden Les Délices CRU RICHE nature mit Schlagrahm serviert.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Eveline Rätz-Rey und
Karin Iris Brönnimann

Zutaten:

150g Butter
200g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
½ Päckli Vanillezucker
200 g Cru Riche Schokolade 60% in Tropfenform
125g gemahlene Mandeln
125g glutenfreies Paniermehl

SchenkART, Baslerstrasse 36, 4310 Rheinfelden
Tel. 061 841 18 18, www.schenkart.ch
Di bis Fr 9 – 12.00 / 13.30 – 18 Uhr, Sa 9 – 14 Uhr

