

# GUTER REGIONALER GENUSS

Lebensmittel von bester Qualität

## Sauerkraut-Schoko-Torte

Zutaten für eine Torte (12 Stück)

125 g weiche Butter  
290 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
3 Eier  
2 Prisen Salz  
110 g Kakaopulver  
250 g Mehl  
1 P. Backpulver  
250 ml kaltes Wasser  
200 g Sauerkraut

Glasur  
150 g Kochschokolade  
3 EL Butter  
90 g Sauerrahm  
210 g Staubzucker



## Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren, nacheinander Kakao, Mehl, Backpulver und Wasser unterheben.

Das Sauerkraut ganz fein schneiden und unter die Masse heben.

Den Teig in eine befettete Springform geben und bei 160 °C ca. 60 Minuten backen.

Für die Glasur Schokolade und Butter schmelzen, Sauerrahm und gesiebten Staubzucker unterrühren.

Die Torte nach dem Erkalten mit der Glasur überziehen und nach Belieben verzieren.

**Information:** Das Premstättner Sauerkraut stammt aus eigener Vermehrung und Erzeugung. Vom Anbau weg gelangt nur beste und frischeste Qualität in die Holzbottiche. Diese seltene Krautsorte, die sich durch einen mild-würzigen Geschmack und eine gelbliche Farbe auszeichnet, wird nur mehr von wenigen Betrieben erzeugt.