

SACHERSCHNITTE

BACKZEIT:
ca. 20 Minuten

VORBEREITUNG:
ca. 15-30 Minuten



ZUTATEN

- ✗ ein 40 x 30 cm Backblech
- ✗ 150 g Kochschokolade
- ✗ 150 g Rohrzucker
- ✗ 150 g Mehl (Universal oder Dinkel feingemahlen 630)
- ✗ 150 g Butter
- ✗ 6 Bio-Eier
- ✗ ½ Glas Ribisel- oder Marillenmarmelade

FÜR DIE GLASUR

- ✗ 150 g Kochschokolade für die Glasur
- ✗ ca. 20-30 g Butter (je nach Konsistenz)
- ✗ 2-4 EL Milch (je nach Konsistenz)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Als erstes Schnee schlagen. Dazu eine Prise Salz geben.

3 Esslöffel Zucker (von den 150 g Zucker) beifügen und mit schlagen.

Schokolade langsam schmelzen.

Die Butter weich machen (nicht flüssig), mit Zucker, Dotter und flüssiger Schokolade schaumig rühren, dann das Mehl dazu geben. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben und auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen.

Nach dem Auskühlen, den Teig in zwei Hälften schneiden (vertikal), die Marmelade (leicht erwärmt) auf beide Hälften streichen und aufeinander legen. Die Decke des Kuchens dünn mit Marmelade einstreichen. Abkühlen lassen. Anschließend die Schokoladen Glasur drüber streichen.

ZUBEREITUNG GLASUR

Butter, Milch und Schokolade gleichzeitig in den Topf geben und langsam erwärmen, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

TIPP: Mit Schlagobers schmeckt der Kuchen gleich noch besser!



Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

www.nicapur.com office@nicapur.com

www.instagram.com/nicapurvollerleben/ www.facebook.com/nicapurvollerleben/ www.pinterest.at/nicapur/