

Rezept

Chocolate-Fudge-Schnitten

Ein Rezept von Chocolate-Fudge-Schnitten, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	100 g Vollmilchschokolade
275 g weiche Butter	275 g brauner Zucker
8 zimmerwarme Eier (Größe M)	3 EL Whiskey (nach Belieben)
100 g flüssiger Blütenhonig	200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gehackte Haselnüsse	200 g Bitterkuvertüre
75 g Puderzucker	75 g Sahne
75 g Butter	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Beide Schokoladensorten hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° vorheizen.
2. Butter und 200 g Zucker in ca. 5 Min. cremig schlagen. Eier trennen. Eigelbe unter die Buttermasse rühren. Flüssige Schokolade, nach Belieben Whiskey und Honig unterrühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen, mit gemahlene und gehackten Nüssen unter die Schokoladencreme heben. Teig auf dem Backblech verstreichen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Sahne und Butter dazugeben und alles glatt rühren. Die Glasur mit einem Messer gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.