Rezept

Schokowürfel aus Lebkuchenteig

Ein Rezept von Schokowürfel aus Lebkuchenteig, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **100 g** ungeschälte Mandeln
- **40 g** entrindetes Toastbrot
- **60 g** Butter
- **210 g** Zucker
- **1 TL** Lebkuchengewürz
- **1 EL** Vanillezucker
- **80 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
- **2 EL** Rum
- **6** Eier
- **40 g** Mehl
- **1 Msp.** Zimtpulver

FÜR DIE DEKO:

- **50 g** Mandelblättchen
- **100 g** Aprikosenkonfitüre
- **30 ml** Haselnussöl
- **1 EL** Rum
- **300 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)

AUßERDEM:

Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 25 cm, ca. 24 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig Mandeln grob hacken, Kuvertüre reiben. Weißbrot würfeln und mit Rum beträufeln. Butter zerlassen. 5 Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen.

2. Den Zucker mit den Eigelben und dem übrigen Ei sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und mit Mandeln, Kuvertüre, Gewürzen und Vanillezucker mischen. Eischnee, Mehlmischung und Brotwürfel abwechselnd in drei Portionen unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt flüssige Butter unterziehen. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen, horizontal halbieren und jede Platte in 2 x 6 Würfel schneiden.

3. Für die Deko Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Rum und Konfitüre mit 2 EL Wasser erhitzen und die Würfel damit bestreichen. Für die Glasur Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, es sollten keine Schlieren zu sehen sein. Würfel mit Glasur überziehen und mit Mandeln bestreuen. Sie sind max. 1 Woche haltbar.