

Rezept

Sachernschnitten

Ein Rezept von Sachernschnitten, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g Bitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil) | 200 g weiche Butter |
| 150 g Puderzucker | 1 Vanilleschote |
| 8 Eier (Größe M) | 150 g Zucker |
| 200 g Mehl | 1 EL Kakaopulver |
| Backpapier für das Backblech | 200 g Aprikosenkonfitüre |
| 200 g Zucker | 150 g Bitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark dazukratzen und unterrühren. Die Eier trennen. Jeweils ein Eigelb nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren. Die lauwarme Schokolade unterrühren. Die Eiweiße in einer großen Schüssel steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
3. Die Hälfte von dem Eischnee unter die Schokocreme ziehen. Den übrigen Eischnee daraufgeben, Mehl und Kakaopulver darübersieben und alles behutsam untermischen. Den Teig auf das Backblech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Backofen (unten) ca. 20 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
4. Den Kuchen auf Backpapier stürzen und halbieren. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen oder erwärmen und eine Kuchenhälfte mit der Konfitüre bestreichen. Die zweite Hälfte darauflegen und leicht andrücken. Den Kuchen in 12 Stücke schneiden.
5. Für die Glasur Zucker und 125 ml Wasser aufkochen und offen ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, den Topf vom Herd nehmen. Die Kuvertüre klein hacken, in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und unter Rühren in den Zuckersirup geben, bis beides verbunden und dickflüssig geworden ist. Jeweils 1-2 EL Glasur zügig auf ein Kuchenstück geben und an den Seiten herunterlaufen lassen. Die Glasur im Topf zwischendurch immer wieder umrühren.