

Rezept

Sacherwürfel

Ein Rezept von Sacherwürfel, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bio-Orange	100 g Zartbitterschokolade
4 Eier	100 g weiche Butter
50 g Puderzucker	1 Prise Salz
50 g Zucker	75 g Mehl
30 g Speisestärke	4 EL Aprikosenlikör (oder Johannisbeersaft)
100 g weiße Kuvertüre	200 g Zartbitterkuvertüre
100 g Zartbitter-Kuchenglasur	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Kastenform (10 × 30 cm; ca. 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseitestellen. Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, die Eigelbe einzeln unterrühren. Orangenschale und geschmolzene Schokolade unterrühren.
2. Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker unter Rühren unterschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke mischen. Die Mehlmischung und den Eischnee locker unter die Schokomasse heben.
3. Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Das Backpapier abziehen. Die Oberfläche eventuell gerade schneiden, mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, mit Aprikosenlikör beträufeln.
4. Die weiße Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. In einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und beliebige Motive (z. B. Eiskristalle, Tannenbäumchen oder nur ein großes S) auf Backpapier spritzen. Die Motive an einem kühlen Ort erstarren lassen.
5. Die Zartbitterkuvertüre und die Kuchenglasur grob hacken. In einer großen Rührschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den Schokokuchen längs halbieren und jede Hälfte quer in 10 gleich große Stücke schneiden, sodass 20 Würfel entstehen.
6. Die Würfel mit einer Fondue- oder Pralinengabel rundum in die geschmolzene Schokoladenmischung tauchen. Ein Kuchengitter auf Backpapier stellen, die Schokowürfel auf dem Kuchengitter abtropfen lassen. Die weißen Schokomotive vorsichtig vom Papier lösen und die Sacherwürfel damit verzieren.