

Rezept

Schichtkuchen

Ein Rezept von Schichtkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	weiche Butter	300 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker	6	Eier
300 g	Mehl	1 TL	Backpulver
250 g	Aprikosenkonfitüre	400 g	Marzipanrohmasse
200 g	Puderzucker	2 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier, ersatzweise Orangensaft)
100 g	Zartbitterkuvertüre	1 EL	Zucker
1	Würfel Kokosfett (20 g)	100 g	Zartbitter-Fettglasur (Fertigprodukt)
	Backpapier für die Bleche		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Backbleche (24 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Teig gleichmäßig auf den Backblechen verstreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-15 Min. backen.
3. Die Arbeitsfläche mit Backpapier belegen und mit Zucker bestreuen. Die Teigplatten darauf stürzen, das Backpapier abziehen. Jede Teigplatte in drei gleich große Streifen schneiden.
4. 150 g der Aprikosenkonfitüre erwärmen. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Orangenlikör verkneten. Zwei Drittel der Marzipanmasse in Klarsichtfolie wickeln und beiseite legen. Das restliche Marzipan zwischen Klarsichtfolie in Größe eines Teigstreifens ausrollen.
5. Die Kuvertüre in Stücke brechen. 1 EL Zucker mit 3 EL Wasser erhitzen, mit Kuvertüre und Kokosfett zu einer glatten Masse verrühren.
6. Einen Teigstreifen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den zweiten Teigstreifen auflegen, mit Schokoladencreme bestreichen. Den dritten Teigstreifen und die Marzipanplatte auflegen. Den vierten Teigstreifen auflegen, mit Konfitüre bestreichen. Mit dem fünften Teigstreifen bedecken, mit Schokoladencreme bestreichen. Den letzten Teigstreifen aufsetzen.

7. Den Schichtkuchen in Klarsichtfolie wickeln, mit einem Brett oder einem anderen schweren Gegenstand beschweren und über Nacht kühl stellen.

8. 100 g Aprikosenkonfitüre erwärmen. Den Kuchen damit bestreichen. Das Marzipan zwischen Klarsichtfolie ausrollen und den Kuchen damit überziehen. Die Fettglasur im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, ein winziges Loch einstechen und feine Linien auf die Kuchenoberfläche spritzen.