Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schokokuchen mit Salzbrezeln

Ein Rezept von Schokokuchen mit Salzbrezeln, am 05.06.2025

Zutaten

300 g	Zartbitter-Schokolade (50 % Kakaogehalt)
5	Eier (M)
1 Pck.	Vanillezucker
20	Salzbrezeln
140 g	Butter
125 g	Zucker
45 g	Mehl
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform (19 × 27 cm; 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 14 g F, 4 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter einfetten.

2. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Eier trennen, die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei die Hälfte des Zuckers langsam einrieseln lassen.

3. Dann die Schoko-Butter-Mischung mit dem übrigen Zucker und Vanillezucker verrühren. Eigelbe und Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig auf die Masse geben und mit einem Teigspatel in mehreren Etappen unterheben. Dabei immer langsam vom Schüsselrand und -boden zum Schüsselinneren arbeiten und die Schüssel leicht drehen.

4. Den Teig in die Backform füllen und die Oberfläche leicht glätten. Mit den Salzbrezeln belegen und im Ofen (Mitte/unten) 15-20 Min. backen. Den Kuchen nicht zu lange backen, sonst wird er trocken. Bei der Stäbchenprobe sollten ein paar feuchte Teigkrümel am Stäbchen haften bleiben.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren so in rechteckige Stücke schneiden, dass jedes Stück 1 Salzbrezel enthält.