

Rezept

Schokoladenkuchen nach Sacher Art

Ein Rezept von Schokoladenkuchen nach Sacher Art, am 07.02.2025

Zutaten

200 g Halbbitterschokolade (min. 70 % Kakaoanteil)	8 Eier
1 Prise Salz	100 g Zucker
200 g weiche Butter	100 g Puderzucker
75 g geschälte gemahlene Mandeln	75 g Mehl
150 g Aprikosenkonfitüre	200 g Zucker
200 g Halbbitterschokolade	Fett und Kakao für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 573 kcal

Zubereitung

1. Die Backform fetten, mit Kakao bestäuben und kühl stellen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit Puderzucker, Schokolade und den Eigelben cremig rühren. Die Hälfte des Eischnees unterziehen. Mandeln und Mehl mischen, zusammen mit dem restlichen Eischnee unter den Schokoteig heben.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen. Die Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Den Kuchen damit überziehen.
4. Für den Guss 125 ml Wasser mit dem Zucker in 5 Min. sirupartig einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken und mit dem Zuckersirup zu einer glatten Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Die Glasur über Nacht trocken werden lassen.