Rezept

Silvesterpraline

Ein Rezept von Silvesterpraline, am 21.05.2025

Zutaten

- **150 g** Zartbitterschokolade
- **50 g** Zucker
- **150 g** Puderzucker
- 1/2 TL Backpulver
- **200 g** Sahne
- **200 g** Marzipanrohmasse
- **3 EL** Orangenlikör (oder Rum; nach Belieben)
- **100 g** Zucker
- **6** Eier
- **200 g** weiche Butter
- **150 g** Mehl
- Backpapier und Butter für die Form
- **200 g** Zartbitterschokolade
- **150 g** Puderzucker
- **300 g** Aprikosenkonfitüre
- **200 g** Zartbitter-Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kuchenform (24 x 24 cm, 15 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen.

2. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und den Zucker unterrühren. Die weiche Butter mit Puderzucker und Eigelben cremig rühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Eischnee unterheben. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und locker unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und das Backpapier abziehen.

4. Für die Füllung die Sahne erwärmen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen. Die Schokosahne mindestens 1 Std. kalt stellen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Die Masse teilen und jeweils zwischen Klarsichtfolie zu zwei Quadraten von 24 x 24 cm ausrollen.

5. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Die Böden eventuell mit Orangenlikör beträufeln. Die Schokosahne mit dem Schneebesen kurz durchrühren. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.

6. Einen Teigboden mit einem Drittel der Aprikosenkonfitüre und der Hälfte der Schokocreme bestreichen. Den zweiten Boden obendrauf legen, mit dem zweiten Drittel Aprikosenkonfitüre bestreichen. 1 Marzipanquadrat darauflegen und mit Schokocreme bestreichen. Den dritten Boden auf die Creme setzen, mit der restlichen Konfitüre bestreichen und mit der zweiten Marzipanplatte abdecken.

7. 125 ml Wasser mit dem Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren in 5 Min. sirupartig einkochen lassen, dann etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken, mit dem Zuckersirup zu einer glatten Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und die Glasur über Nacht trocknen lassen.