Sacher-Schokoladenkugeln

Die Sacher-Schokoladenkugeln sind ein feines Rezept für aromatische, zartschmelzende Schoko-Pralinen mit Marillenmarmelade im bekannten Sacher-Stil.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

für den Kuchen

150 g	Zartbitterschokolade
70 g	Feinkristallzucker
150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
120 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver

Marmeladenfülle

150 g	Marillenmarmelade
50 ml	Orangensaft

für die Schokoladenglasur

200 g	Zartbitterschokolade
30 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **Sacher-Schokoladenkugeln** die Zartbitterschokolade mit Zucker und weicher Butter über einem heißen Wasserbad langsam zu schmelzen. Sobald die Mischung glatt ist, die verquirlten Eier nach und nach einrühren. Anschließend Salz, Mehl und Backpulver

unterheben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Masse etwa 1,5 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

2. Den Schokoladenkuchen in zirka 2,5 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Orangensaft und Marillenmarmelade aufkochen und über die Kuchenstücke gießen. Alles gründlich vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Daraus zirka 3 cm große Kugeln rollen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sie fest werden.

3. Für die Schokoladen-Glasur die **Schokolade** mit Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Die gut durch gekühlten Sacher-Kugeln mit einer Gabel aufnehmen, in die warme Glasur tauchen und vollständig überziehen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

Tipp