# Sacherschnitten

Die Sacherschnitten schmecken unwiderstehlich gut. Ein saftiges und flaumiges Blechkuchen Rezept das einfach zum Nachbacken ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Butter |
| 350 g | Zucker |
| 7 Stk. | Eier |
| 300 g | Kochschokolade |
| 300 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 1 Messerspitze | Natron |
| | Marillenmarmelade |
| 1 Becher | Schokoladenglasur |

## Zubereitung

1. Für die **Sacherschnitten** die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eidotter vom Eiklar trennen und die Dotter nach und nach einrühren. Die Kochschokolade über ein Wasserbad schmelzen und untermengen.

2. Das Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel versieben und unter den Teig mischen. Die Eiklar zu Eischnee schlagen und unterheben.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse auf das Blech leeren. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C zirka 30 Minuten backen.

4. Den noch heißen Blechkuchen dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und den Kuchen abkühlen lassen.

5. Die Schokoladenglasur im Wasserbad erwärmen und auf die Sacherschnitten streichen.

## Tipp

Wenn keine Kinder mitessen kann man die Sacherschnitten noch mit einem Esslöffel Rum verfeinern. Mit Schlagobers servieren.