Sacherwürfel

Der unvergleichliche Kuchen aus der Wiener Küche einmal ganz anders: Rezept für köstliche Sacherwürfel – Stück für Stück ein Genuss!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Foto: Lisa

Zutaten

8 Stk.	Eier
220 g	Zucker
250 g	Mehl
1.5 Packungen	Backpulver
200 g	Kochschokolade (zerlassen)
1 EL	Rum
1 Packung	Vanillezucker
170 ml	Öl
170 ml	Milch
Nach Belieben	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Schokoglasur (zum Überziehen)

Zubereitung

1. Für die Sacherwürfel zunächst das Blech mit Backpapier belegen und das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backpulver und Mehl in ein Gefäß sieben und mischen. Ein Wasserbad ansetzen. Die Kochschokolade darüber langsam einschmelzen, dabei rühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Die Eier in eine große Rührschüssel schlagen. Rum, Zucker und Vanillezucker zufügen und mehrere Minuten lang schaumig schlagen. Nach und nach die flüssige Schokolade unterziehen. Das Öl ebenfalls einrühren. Die Milch und das Mehlgemisch abwechselnd unter den Teig heben (nicht mehr rühren).

3. Den Teig auf das Blech streichen und eine Stunde lang backen. Vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen. Anschließend mit dem Backpapier vom Blech ziehen und einmal waagerecht durchtrennen. Den unteren Boden mit Marillenmarmelade bestreichen. Den Deckel aufsetzen und ebenso mit Marmelade bestreichen.

4. Den Kuchen in Würfel beliebiger Größe schneiden oder ausstechen. Die Schokoglasur nach Packungsanleitung zubereiten und die Sacherwürfel damit überziehen.

Tipp

Die Sacherwürfel sehen besonders schön aus, wenn man sie zusätzlich zur dunklen Schokoglasur mit heller Glasur verziert.