Schachbrett-Kuchen

Bei dem Schachbrett-Kuchen-Rezept werden wohl nicht nur Schachspieler dann und wann eine Pause einlegen. Der optische Leckerbissen setzt nämlich jedes Schleckermäulchen schachmatt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

Nach Belieben	Alufolie (für die Form)
Nach Belieben	Backpapier (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Kuchen

4 Stk.	Eier
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter (geschmolzene)
200 g	Mehl
3 EL	Backkakao (gestrichenen)
1 EL	Milch

Zum Bestreichen

6 EL	Marillenmarmelade (evtl. etwas mehr)

Für die Glasur

150 g	Zartbitterkuvertüre
1 Stk.	Butter (ca 5-10g)
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den **Schachbrett-Kuchen** den Boden einer Form (ca.35x25cm) mit Backpapier auslegen und mittig mit einem Strang Alufolie halbieren. Den Ofen zeitig auf ca. 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3. Nun die Butter, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig verrühren.

4. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Danach das Mehl gesiebt hinzufügen und unterheben.

6. Anschließend die Hälfte des Teiges in eine Hälfte der Form geben und glatt streichen.

7. Danach zu dem restlichen Teig den Kakao und die Milch geben und glattrühren.

8. Diesen Teig nun in die andere Hälfte der Form geben und ebenfalls glatt streichen. Die Form hinterher in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die beiden Böden sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

9. Als nächstes beide Böden der Länge nach einmal mittig halbieren.

10. Nun einen hellen Boden dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und einen dunklen Boden darauf setzen.

11. Danach den dunklen Boden dünn mit Marmelade bestreichen und wieder einen hellen Boden darauf setzen.

12. Letztendlich den hellen Boden bestreichen und den letzten dunklen Boden darauf setzen.

13. Den Teig-Stapel nun mit einem schweren Gegenstand beschweren (z.B. einem Brett und eins/zwei Milchtüte/n) und ca. 2 Stunden Ruhen lassen.

14. Dann den Stapel der Länge nach in 4 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

15. Diese auf die Seite legen und wieder mit Marmelade bestreichen.

16. Nun wieder Stapeln aber darauf achten, das die Streifen sich farblich abwechseln, sodass das typische Schachbrettmuster entsteht. (Also heller Streifen, darauf einen braunen Streifen, wieder hell usw.)

17. Diesen Stapel hinterher wieder beschweren und ebenfalls ca. 2 Stunden ruhen lassen.

18. Jetzt die Kuvertüre, mit der Butter und dem Öl über einem heißen Wasserbad temperieren.

19. Letztendlich die Schoko-Glasur gleichmäßig über den Kuchen geben und bis zum Anschnitt trockenen lassen.

Tipp

Der Schachbrett-Kuchen schmeckt natürlich auch mit einer anderen Marmeladensorte.