



# Rezept Sacherschnitte

Wir zeigen Dir, wie dieser super saftige Schokoladenkuchen hergestellt wird.

## Zutaten für 1 Blech

Couverture   Maracaibo	220 g
Butter   weich	200 g
Zucker   Teil 1	100 g
Eigelb	8 Stk.
Salz	1 Prise
Eiweiss	8 Stk.
Zucker   Teil 2	100 g
Weissmehl	200 g
Kakaopulver	1 EL
Backpulver	1 TL
Johannisbeerkonfitüre	5-7 EL
Kuchenglasur   dunkel	500 g



Menge:	1 Backblech
Backzeit:	15 bis 20 Minuten
Backtemperatur:	180 ° C Ober-/unterhitze
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Einkaufsliste mit den  
nötigsten Produkten



## Zubereitung:

**1.** Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Gib ein Backpapier auf ein Backblech und stelle darauf einen grössenverstellbaren Backrahmen. Schmelze die Couverture vorsichtig über dem Wasserbad und lasse sie danach leicht abkühlen. Während die Couverture schmilzt, kannst Du die weiche Butter mit dem ersten Teil des Zuckers cremig aufschlagen. Sobald die Masse etwas heller wird, kannst Du nach und nach ein Eigelb unterrühren.

**2.** Schlage in einer separaten Schüssel das Eiweiss kurz mit der Prise Salz an und gib dann ca. 1 Drittel des zweiten Teils des Zuckers hinzu. Schlage die Masse schön steif und gib immer wieder etwas Zucker hinzu, bis dieser aufgebraucht ist. Du solltest am Ende einen sehr steifen und leicht glänzenden Eischnee erhalten. Jetzt kannst Du die flüssige, leicht abgekühlte Couverture langsam in die Eigelbmasse einrühren, bis Du eine glatte Masse erhältst. Vermische in einer Schüssel das Mehl, mit dem Kakao und dem Backpulver.

**3.** Gib nun ein Drittel des Eischnees in die Eigelb-Schokoladenmasse und hebe diesen mit einem Gummischaber unter. Siebe nun ein Drittel der Mehlmischung hinein und hebe diese ebenfalls mit einem Gummischaber unter. Gehe nach diesem abwechselnden Prinzip vor, bis Eiweiss und Mehl aufgebraucht sind. Fülle den Teig in den vorbereiteten Backrahmen, streiche ihn mithilfe einer Winkelpalette schön glatt und backe den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen. Lasse den Kuchen nach dem Backen ca. 30 Minuten auskühlen. Am besten stellst Du ihn dafür auf ein Kuchen-gitter.

**4.** Ist der Kuchen gut ausgekühlt, kannst Du ihn nun mit der Johannisbeerkonfitüre bestreichen. Schmelze die Kuchenglasur über dem Wasserbad (nicht höher als 40 °C) und gib diese dann über die Konfitürenschiicht. Ein schönes Muster kannst Du mit weisser Kuchenglasur erzeugen.