Rezept für Schokoladenschnitten

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

Teig:

- 120 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g geriebene, dunkle Schokolade
- 150 g ungeschälte, geriebene Mandeln

Füllung und Glasur:

- 100 g Himbeer- oder Aprikosenmarmelade
- 100 g Zucker
- 100 g Bitterschokolade

Zubereitung:

Die Butter mit Zucker schaumig rühren und die Eidotter nach und nach einrühren.
Eiklar zu festem Schnee schlagen.

Schokolade, Mandeln und Mehl unter den Teig rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes, oder mit Backblechpapier ausgelegtes Blech streichen und ins vorgeheizte Rohr auf der 2. Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze 25 Min. bei 185°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Nach dem Backen:

Nach dem Erkalten die Kuchenplatte teilen, mit Marmelade bestreichen, die zweite Hälfte darauf legen, wieder mit Marmelade bestreichen und mit warmer Schokoladenglasur begießen.
Alternativ den Kuchen direkt auf dem Blech mit Marmelade bestreichen und mit Schokoladenglasur begießen. Den Kuchen in Würfel schneiden.