

Schokoladenkuchen mit Pekannuessen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Schokolade
Beere

* TEIG

150 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
150 g Bitterschokolade
150 g Mehl
150 g Haselnüsse, gerieben

* FÜLLUNG

400 g Johannisbeergelee

* GLASUR

120 g Schokolade
150 g Zucker
1 tb Butter
4 tb Wasser, heiß

* QUELLE

-Konditorei Zauner
-Österreich
-erfasst von Petra Holzapfel

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier zugeben und die geschmolzene, auf Körpertemperatur abgekühlte Schokolade in die Eimasse rühren. Nüsse und Mehl unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 2 cm dick aufstreichen. Breite ca. 15 cm. Bei 190°C 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann das Backpapier wegziehen. Den Teig quer durchschneiden und mit Johannisbeergelee füllen. Für die Glasur die Zutaten im Wasserbad schmelzen und den Teig damit überziehen. Alles ungeschnitten lagern, erst bei Bedarf in Würfel schneiden.