

Sacherwürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

Marillenmarmelade zum füllen

Glasur : 170g Kochschokolade, 150g Butter

Zubereitung :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen

Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.



Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

Cupavci - Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette (Kokosraspel)

Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette (Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.

