

Schoko - Würfel 2

Kategorien: Kuchen, Blechkuchen, Rührteig, Kleingebäck

Zutaten für: 100 Stück

250	Gramm	Butter weich
250	Gramm	Puderzucker
3		Eier (Gew.-Kl.2)
125	Gramm	Mandeln gemahlen
1	Teel.	Kardamom gemahlen
1	Teel.	Piment gemahlen
1	Teel.	Ingwerpulver
50	Gramm	Kakaopulver
50	Gramm	Mehl
3	Pack.	Kuchenglasur dunkel a 100 g
220	Gramm	Zartbitter - Kuvertuere
50	Gramm	Kuvertuere weiss

Anleitung:

1. Butter in einen Schneekessel geben, Puderzucker daruebersieben und mit den Quirlen des Handruehrers sehr schaumig ruehren. Eier, Mandeln und Gewuerze unterruehren, Kakao und Mehl daruebersieben und alles zu einem glatten Teig verruehren.

2. Ein Backblech (25x25 cm) mit Backpapier belegen. Den Teig ca. 2 cm dick daraufstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten bei 160 Grad backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Die Teigplatte herausnehmen, noch warm in 2,5 cm grosse Quadrate schneiden und auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.

3. Glasur und Zartbitter-Kuvertuere mit einem schweren Messer grob hacken. Ueber einem heissen Wasserbad schmelzen und gruendlich verruehren. Abkuehlen, aber nicht erstarren lassen.

4. Die Plaetzchen einzeln mit einer Gabel in die Glasur tauchen, am Gefaessrand gut abstreifen, wieder auf das Gitter setzen und an einem kuehlen Ort erstarren lassen.

5. Die weisse Kuvertuere ebenfalls mit einem schweren Messer grob hacken und ueber einem warmen Wasserbad schmelzen. In eine Spritztuetze fuellen und die Plaetzchen damit verzieren. Ebenfalls erstarren lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten (plus Ruhezeit) Pro Stueck: 1 g E, 4 g F, 6 g KH = 63 kcal (263 kJ)