

Schoko - Würfel 1

Kategorien: Gebäck, Früchte, Beeren, Blechkuchen
Zutaten für: 1 Portionen

TEIG

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
4		Eier
150	Gramm	Bitterschokolade
150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Haselnuesse, gerieben

FUELLUNG

400	Gramm	Johannisbeergelee
-----	-------	-------------------

GLASUR

120	Gramm	Schokolade
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Wasser, heiss

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier zugeben und die geschröpfte Schokolade in die Eimasse rühren. Nusse 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.