

# Ischgler Schokowuerfel

Kategorien: Backen, Gebäck, Nuss, Johannisb., Schokolade

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Kristallzucker
4		Eier
150	Gramm	Bitterschokolade
150	Gramm	Weizenmehl
150	Gramm	Haselnuesse, gerieben
400	Gramm	Johannesbeermarmelade

## *FUER DIE GLASUR*

---

120	Gramm	Schokolade
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Heisses Wasser

### Anleitung:

Ruehren Sie die geschmeidige Butter mit dem Kristallzucker gut schaumig. Die Eier geben Sie nach und nach bei, damit sich die Masse gut vermischt. In der Zwischenzeit loesen Sie die Bitterschokolade im Wasserbad auf. In die aufgeschlagene Buttermasse mischen Sie nun die auf Koerpertemperatur abgekuehlte Schokolade unter. Zum Schluss heben Sie vorsichtig die geriebenen Haselnuesse und das gesiebte Mehl unter. Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt und darauf streichen Sie die Masse ca. 2 cm dick auf. Den Kuchen backen Sie nun im vorgeheizten Backrohr bei 190 Grad ca. 15 Minuten lang. Lassen Sie ihn auskuehlen und loesen Sie dann das Backpapier vom Kuchen. Schneiden Sie ihn einmal quer durch. Den Kuchen fuellen Sie mit der passierten Johannisbeermarmelade und setzen ihn wieder zusammen. Auch die Oberflaeche bestreichen Sie duenn mit der Marmelade. Fuer die Glasur ruehren Sie in das heisse Wasser alle Glasur-Zutaten ein. Bei maessiger Hitze ruehren Sie die Glasur noch ca. 10 Minuten, ohne die Fluessigkeit zum Kochen zu bringen. Die Schokoladeglasur verteilen Sie gleichmaessig ueber den Kuchen. Im abgestreiften Zustand schneiden Sie den Kuchen in Wuerfel. Sie koennen anschliessend die Wuerfel festlich ausschmuecken, indem Sie sie zum Beispiel mit weissen Marzipansternen belegen.