

Wiener Schokostückchen mit Schattenmorellen -Mark

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Blockschokolade (Zartbitter)
70 g weiche Butter
60 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (L)
120 g Zucker
70 g Mehl
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden ca. 350 g gemahlene Vanille (Reformhaus)
1 TL Gelatine-Pulver (Fertigprodukt, kalt anrühren)

Zubehör:

1 tiefes, rechteckiges Backblech (21 x 26 cm)

Zubereitung:

70 g Blockschokolade grob brechen, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit 50 g Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen des elektrischen Handrührers schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb und die etwas abgekühlte Schokolade zugeben, alles gut vermischen.

Eiweiß mit 50 g Zucker cremig steif schlagen, Mehl dazu sieben, vorsichtig untermischen, zur Schoko-Buttermasse geben, alles vorsichtig und gründlich mischen. Ein kleines, tiefes, rechteckiges Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verstreichen. Alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen (Garprobe mit einem Holz-Schaschlikspieß machen – es darf kein Teig daran kleben bleiben). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Odenwald Schattenmorellen in ein Sieb abgießen (Saft anderweitig verwenden). Kirschen in einen hohen Rührbecher geben, mit dem elektrischen Pürierstab fein pürieren. Kirschpüree durch ein Sieb in eine zweite Schüssel passieren, Schattenmorellen-Mark mit restlichem Puderzucker und 1-2 Messerspitzen gemahlener Vanille abschmecken, davon 4 Esslöffel in einer kleinen Schüssel beiseite stellen. Restliches Schattenmorellen-Mark nach Packungsanweisung mit dem Gelatine-Pulver vermischen, kurz anziehen lassen.

Abgekühlten Schokoteig einmal quer halbieren, Teigplatten umdrehen, eine Platte mit dem gelierten Schattenmorellen-Mark bestreichen, zweite Platte darauf setzen, Ränder gerade schneiden.

Restliche Blockschokolade mit restlichem Zucker und 40 ml Wasser in einem Topf schmelzen und 3-4 Minuten köcheln lassen, bis die Schokomasse cremig ist und glänzt (dabei mehrmals umrühren). Schokoglasur vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann von der Mitte her über den Kuchen gießen und schnell verteilen, Ränder mit der Masse glatt streichen. Kuchen-glasur mindestens 3-4 Stunden trocknen und fest werden lassen. Den glasierten Schokokuchen mit einem scharfen Messer nach Belieben in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Zum Servieren je 1 Esslöffel Schattenmorellen-Mark auf einen Teller geben, Wiener Schokostücke darauf anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Kühlzeit + ca. 20 Minuten Backzeit



Guten Appetit!