



SCHOKOLADE-NUSS-WÜRFEL (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

250 g	
7	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz
200 g	Puderzucker
220 g	Butter
200 g	Kochschokolade, in Stücken
1 Pkg.	Vanillezucker
7	Eigelb
220 g	Weissmehl
1 Pkg.	Backpulver
80 g	Haselnüsse, gerieben
200 g	Aprikosenkonfitüre, zum Bestreichen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

180 g	Dunkle Schokolade, in Stücken
100 g	Butter, in Stücken
1 TL	Milch

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Staubzuckers hineingeben und ohne Messbecher 7 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee in eine große Schüssel geben.
3. Rühraufsatz wieder einsetzen. Butter mit dem restlichen Staubzucker, QimiQ Sahne-Basis, Kochschokolade und Vanillezucker 3 Min./60°C/Stufe 1,5 glatt rühren. Zum Schluss das Eigelb dazugeben.
4. Mehl, Backpulver und Haselnüsse über die Masse im Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 unterheben.
5. Masse aus dem Mixtopf geben und unter den Eischnee heben.
6. Masse auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Den Kuchenboden halbieren. Einen Teil mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Die zweiten Teil darauf legen und mit der restlichen Marmelade bestreichen.
8. Für die Schokoladeglasur: Schokolade in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
9. Butter zugeben und 4 Min./50°C/Stufe 2 erwärmen.
10. Milch zugeben und 10 Sek./Stufe 4,5 glatt rühren. Mixtopfdeckel abnehmen, Glasur abkühlen lassen, bis die Temperaturanzeige des Thermomix auf 37 °C gesunken ist und währenddessen mit dem Spatel ab und zu umrühren.
11. Dann nochmals 2 Min./50°C/Stufe 3 erwärmen. Die Glasur in einem Schwung über den Boden leeren, schnell verstreichen und trocknen lassen.