Schokoladenwürfel

Die saftigen Schokoladenwürfel bestechen mit Aromen von Orangen, Marille und Vanille. Ein Muss für alle Schokoladen-Liebhaber.

Zutaten
30 Portionen

Schokoladenwürfel
150 g Bitterschokolade, gehackt
125 g Byodo Back-Öl Klassik
20 ml Rum
10 g Marillenmarmelade
Abrieb einer halben Orange
Mark einer kleinen Vanilleschote
50 g Puderzucker
6 Eier
140 g Zucker
100 g Mehl
2 gehäufte EL Speisestärke
Byodo Back-Öl Klassik
30 ml Orangenlikör
Glasur
2 EL Honig
100 ml Sahne
15 ml Byodo Back-Öl Klassik
150 g Bitterschokolade, gehackt

Zubereitung

Zuerst ein Backblech mit Backpapier und Backrahmen vorbereiten sowie den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Backrahmen mit etwas Back-Öl Klassik einfetten.

Die gehackte Bitterschokolade in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und in einer Küchenmaschine die Eigelbe mit Puderzucker aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend Marillenmarmelade, Vanille, Orangenabrieb und Rum zugeben. Nun noch in einer neuen Schüssel das Eiweiß mit dem normalen Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Jetzt den Teig fertigstellen. Dafür die geschmolzene Schokolade in die Eigelbmasse rühren. Abwechselnd Mehl, Stärke und Eischnee mit einer Teigkarte unterheben. Den Teig in den Backrahmen füllen und schließlich 20 Minuten backen.

Währenddessen für die Glasur Honig, Sahne und Back-Öl aufkochen und schließlich die Bitterschokolade einrühren.

Abschließend den fertigen Schokoladenboden aus dem Rahmen nehmen und direkt mit Orangenlikör beträufeln. Danach in gleichmäßige Würfel schneiden und mit der Glasur übergießen.

Unser Tipp: Je nach Größe des Backrahmens und Größenwunsch der Schokoladenwürfel kann der Boden auch nochmal mit einer Schicht Marillenmarmelade übereinander gestapelt werden. Anschließend Würfel schneiden und diese rundum in das Schokoladenbad tauchen.