



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
- Glasuren
- 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.