

# Schoko-Baiser- Traum



# Schoko-Baiser-Traum



## Zutaten (für ca. 20 Stücke):

100 g Zartbitter-Schokolade  
120 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
100 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Backpulver  
40 g gemahlene Mandeln  
2 EL starker Kaffee  
40 g getrocknete Aprikosen  
Fett für die Form

8 cl Aprikosenlikör  
4 EL Apfelsaft  
Für das Baiser:  
2 Eiweiße  
150 g Puderzucker  
30 g gemahlene Mandeln



## Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.  
Backzeit: ca. 25-30 + 10 Min.

## Zubereitung:

Schokolade auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit Hilfe eines Mixers mit Rührbesen ca. 3 Minuten weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit Mandeln und Kaffee unterrühren. Aprikosen in kleine Würfel schneiden, unter den Teig heben, in eine gefettete quadratische Auflaufform (20 x 30 cm) füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25-30 Minuten backen. Likör und Saft verrühren, erwärmen, den noch heißen Kuchen damit tränken und mit einem scharfen Messer 20 Stücke (5 x 6 cm) markieren. Eiweiße steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen und Mandeln vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen, jeweils einen Tupfen in die Mitte der Stücke geben und im Backofen auf oberster Schiene weitere ca. 10 Minuten backen. Kuchen in Stücke schneiden, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

