

# SCHICHTWÜRFEL

mit weißer Schokolade

Für ca. 45 Stück

- 7 Eier Größe M
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 300 g weiche Butter + etwas für die Form
- 200 g Zucker
- 150 ml Rum ersatzweise Orangensaft
- 175 g Mehl universal
- 100 g Maisstärke
- 3 TL Backpulver gestrichen
- 3 EL Zucker für den Rumsirup
- 200 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett

1. Den Grill oder nur die Oberhitze des Backofens auf 240 °C aufdrehen (Umluft und Gas nicht geeignet). Eine Kastenform (30 cm Länge) mit möglichst geraden Seiten sehr gut fetten.

2. 5 Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu sehr steifem Schnee schlagen. Kühl stellen.

3. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark heraus-scha-ben. Vanillemark, Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die beiden ganzen Eier einzeln gründlich unterrühren. Dann Eigelbe im Wechsel mit 50 ml Rum gründlich unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen über die Eigelbmasse sieben und kurz unterrühren. Zuletzt den gekühlten Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen.

4. Etwa 3 EL Teig gleichmäßig auf dem Boden der Kastenform dünn verstreichen. Die Form auf den Grillrost des Backofens stellen und in ca. 20 cm Abstand zu den Grillschlangen bzw. zur Ofendecke einschieben. Teig ca. 2 Min. goldbraun grillen. Form herausnehmen, wieder 3 EL Teig in der Form verstreichen und den Teig unter dem heißen Grill goldbraun backen. Den Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

5. 3 EL Zucker und restlichen Rum erhitzen. Schichtkuchen mit dem Rumsirup beträufeln. Abkühlen lassen.

6. Kuvertüre hacken und mit Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Kuchenränder gerade abschneiden und den Kuchen in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Kuchenwürfel einzeln diagonal in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.

© 1 Std 20 Min ★☆☆ Fortgeschritten



ONLINE  
TIPP