

## FOODKITCHEN

# SCHOKOLADENWÜRFEL MIT SCHWARZKIRSCHFÜLLUNG

RZFK\_001430

### ZUTATEN

für ca. 30 Stück

150 g Bitterschokolade  
1 Bio-Orange  
5 Eier (M)  
70 g weiche Butter  
70 g Zucker  
Salz  
frisch geriebene Muskatnuss  
150 g gemahlene Mandeln  
1 TL Weinsteinbackpulver  
200 g Schwarzkirschkonfitüre  
2 EL Kirschwasser  
30 g weiße Schokolade

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale fein abreiben, für die Füllung beiseitestellen. Die restliche Schale in Zesten abziehen für die Garnitur. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.
- 2 Den Backofen auf 160°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Eiweiße zu sehr steifem Eischnee schlagen und kühl stellen. Butter, Zucker, je 1 Prise Salz und Muskatnuss in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eigelbe nacheinander unterrühren. 2 EL Orangensaft, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Mandeln und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Dann den Eischnee nur kurz mit einem Schneebesen unterheben.
- 3 Den Teig auf dem Backblech verstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Teigplatte auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und die Teigplatte halbieren.
- 4 Die Kirschkonfitüre mit dem Stabmixer glatt pürieren und die fein geriebene Orangenschale unterrühren. Eine Teigplatte mit dem Kirschwasser beträufeln, dann die Konfitüre darauf verstreichen. Die zweite Teighälfte darauflegen, leicht andrücken und 1 Std. zugedeckt kühl stellen.

5 Den gefüllten Teig mit einem scharfen Sägemesser in Würfel bzw. Rechtecke schneiden und mit dem Kakaopulver bestäuben. Die weiße Schokolade raspeln, zusammen mit den Orangenschalenresten auf die Schokowürfel streuen.

Pro Stück ca.: 110 kcal, 4 g E, 8 g F, 8 g KH

Zubereitung: 50 Min.

Kühlen: 1 Std.

Tipp: Die Würfel wahlweise mit feinen weißen Kuvertürelinien verzieren.