Preiselbeerschnitten



Schokoladen-Blechkuchen mit Preiselbeermarmelade und Sahneschicht.

28 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 5 Eier (Gr. L)
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 250 g Milch

Für den Belag

300 g Preiselbeermarmelade
500 g Schlagsahne
2 P. Sahnesteif
Schokoraspeln oder geriebene Zartbitter-Schokolade

ZUTATEN

1. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.
5. Die Eigelbe mit Butter und Zucker einer Rührschüssel gründlich verrühren. Nun die geschmolzene Schokolade einrühren.
6. Mehl und Backpulver gründlich mischen, auf den Teig sieben. Die Milch ebenfalls dazugeben und alles vermengen.
7. Abschließend den Eischnee unter den Teig heben.
8. Den Teig auf das Backblech geben, gleichmäßig verstreichen und für ca. 30 Minuten backen. Nach der Backzeit den Kuchen abkühlen lassen.
9. Den abgekühlten Boden großzügig mit Preiselbeermarmelade bestreichen.
10. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und ebenfalls auf dem Kuchen verstreichen.
11. Zum Schluss die Sahneschicht mit geraspelter Schokolade bestreuen.
12. Vor dem Servieren in Rechtecke schneiden (bei mir waren es 28 Stück)