

Schokoladenschnitten

Zutaten für ein Blech (30x40cm)

- 225g Butter
- 100g Bitterschokolade
- 150ml Wasser
- 300g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 275g brauner Zucker
- 150g saure Sahne
- 2 Eier
- Glasur: 200g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einem Topf Wasser erwärmen, darin unter Rühren Butter und Schokolade schmelzen.

Unterdessen das Mehl sieben und mit Backpulver und Zucker mischen. Die Eier verquirlen.

Dann am besten einen Schneebesen oder Rührlöffel nehmen:

Schokoladenmasse in die Mehlmischung einrühren, dann Eier und saure Sahne zugeben und kräftig rühren.

Die Masse auf ein Backblech streichen (ca. 2cm hoch) und 40-45 Minuten backen.

Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den noch warmen Kuchen streichen.

Einige Stunden kühl stellen, dann in kleine Stückchen schneiden.