

# Weihnachten Backen Rezepte

## Wiener Sachertorte

Gattung: Backen, Kuchen, Torte, Wien, Österreich, Advent

---

8	Eier	100 g	Butter
200 g	Zucker	50 g	Biskuitbrösel
60 g	Kakaopulver	200 ml	Aprikosenmarmelade
120 g	Mehl	200 g	Schokoladen-Fettglasur

FÜR DIE FORM Butter oder Margarine

---

Den Boden einer Springform (26 cm) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig rühren.

Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Den Kakao mit dem Mehl über die Eigelbmasse sieben und mit der erwärmten Butter unterheben. Den Eischnee und die Biskuitbrösel ebenfalls unterheben.

Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 60 Minuten backen. In den ersten 15 Minuten die Backofentür mit Hilfe eines Kochlöffelstiels einen Spalt offen halten.

Den fertigen Kuchen im abgeschalteten Ofen noch kurz stehen lassen, dann zum Erkalten auf ein Kuchengitter legen.

Den Kuchen nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit einmal durchschneiden, mit der Marmelade füllen und wieder zusammensetzen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Torte damit gleichmässig überziehen. In die noch weiche Glasur mit einem Messer 16 Tortenstücke markieren.