



## Benötigte Zutaten

### Zutaten Teig

130 g **Premium Teebutter zartbitter**

200 g Staubzucker

6 Eier

130 g dunkle Couverture zartbitter

200 g Mehl glatt

### Zutaten Creme

250 g dunkle Couverture zartbitter

250 g **Premium Schlagobers**

1 Schuss Cognac

200 g Kompott-Weichseln

### Zum Bestreichen

Marillenmarmelade

### Schokoladenglasur

225 g dunkle Schokolade

20 g **Premium Teebutter**

## Mozartwürfel

Ein Rezept von Didi Maier

### Anleitung

#### Teig

1. Butter mit der halben Menge Staubzucker schaumig rühren.
2. Eigelb und die geschmolzene Schokolade begeben.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen, unter die Schokoladenmasse rühren und das gesiebte Mehl unterheben.
4. Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen und bei 170 °C etwa 15 Minuten backen.

#### Creme

5. Für die Pariser Creme die Schokolade in kleine Stücke schneiden, in das aufgekochte Schlagobers geben, glattrühren und kalt stellen.
6. Die völlig ausgekühlte Masse schaumig rühren, Cognac und die klein geschnittenen Weichseln unterrühren.
7. Die zwei Kuchenblätter damit füllen, die Oberfläche mit Marillenmarmelade bestreichen
8. Anschließend in 2 cm-große Würfel schneiden.
9. Für die Glasur Schokolade und die Butter vermengen und im Wasserbad schmelzen. Würfel mit lauwarmer Glasur übergießen.

TIPP: Heiße Kirschen oder Himbeeren schmecken hervorragend dazu.

*SalzburgMilch*



Salzburger Köche  
Salzburger Köche