

# Dunkler Schokoladen-Brezelkuchen



## Zutaten (für ca. 10-12 Stück)

200 g Butterkekse  
330 g Butter  
200 g Zucker  
700 g Zartbitter Kuvertüre  
8 Eier (M)  
1 TL Fleur de Sel  
60 g Mini-Salzbrezeln  
200 g Sahne  
200 g Schmand  
Außerdem:  
2 Springformen 22 cm Ø oder  
1 Springform mit 30 cm Ø  
  
Ausserdem:  
eine Handvoll Beerenobst



Zubereitungszeit  
35 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Butterkekse in einer Küchenmaschine fein mahlen. 100 g zerlassene Butter und 70 g Zucker mit den Keksbröseln gut mischen. Jeweils den Boden der beiden Springformen mit Backpapier belegen. Die Keksmasse darauf verteilen und etwas andrücken, im Backofen auf der untersten Schiene 15 Min. vorbacken.
2. 230 g Butter und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und beiseite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 130 g Zucker dazugeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt und schön fest ist. Eigelbe und Fleur de sel unter die Schokolade rühren. Den Eischnee in drei Portionen vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben und in den Springformen verteilen. Mit den Brezeln belegen und im Ofen auf der untersten Schiene 25 Min. backen.
3. Den Kuchen mindestens 3 Std. abkühlen lassen. Sahne und Schmand zusammen steif schlagen und mit dem Kuchen servieren.