Böden Sacherart



Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass ein Sacherboden kein leichter Biskuit ist, sondern ein **schwerer, saftiger und eigelbreicher Schokoteig**, der seine ganze Tiefe aus Butter, neun Eigelb und Blockschokolade zieht. Genau diese Variante backe ich euch hier, mit warmem Wasser unter die geschmolzene Schokolade gerührt und Backkakao gesiebt unter das Mehl.

Was meine Böden Sacherart von vielen Internet-Rezepten unterscheidet: ich arbeite mit **Blockschokolade plus Backkakao** statt nur mit Pulver, deshalb wird die Krume so saftig und glänzt im Anschnitt. Wichtig ist nur eines: **die Masse sofort nach dem Unterheben in den vorgeheizten Ofen schieben**, sonst fällt der Eischnee zusammen und ihr bekommt einen flachen Boden statt eines hohen, lockeren. Hier kommt mein Rezept für die saftigen Böden Sacherart:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **170 g** Butter
  weich
- **30 g** Zucker
- **9 x** Eigelb
  Größe M
- **100 g** Blockschokolade
- **25 ml** Wasser
  warm
- **200 g** Mehl
- **3 g** Backpulver
- **50 g** Backkakao
- **9 x** Eiweiß
- **140 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **1** Vanillezucker
  Päckchen

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Backen bei 170°C

OberUnterhitze oder 160°C Umluft.

Die Backzeit beträgt ca. 40Minuten.