

*Ernährungs  
vision  
Österreich*



### **Schoko-Nuss-Würfeln**

Ein beliebter und traditionell österreichischer Klassiker ist der Sacherwürfel.

Klein und in mundgerechte Stücke oder Würfeln geschnitten, versüßt er jeden Kaffee.

Wir haben unser Schokoladen Kuchen Rezept abgeändert und nennen es deshalb nicht "nach Sacher Art".

Natürlich verwenden wir keinen Haushaltszucker oder weißes Mehl und zuckerfreie Schokolade. Bei der Süße helfen wir mit einer Mischung aus Birkenzucker und Erythrit nach.

Falls Sie den Haushaltszucker nur mit Erythrit ersetzen, erreichen Sie bei gleicher Menge nur etwa 70% der Süßkraft. Sie können z.B. mit ein paar Tropfen flüssigem Stevia nachhelfen. Dies verändert das Mengenverhältnis in der Rezeptur nicht und verändert den Geschmack nicht.

Bei der Glasur verwenden wir eine zuckerfreie Schokolade-Schlagobers Ganache - weil diese einfach super lecker ist und hervorragend dazu passt.

TIPP: Möchten Sie 2 verschiedene Varianten machen wollen, dann einfach die Hälfte der glasierten Würfel z.B. mit Mandelsplitter bestreuen oder einer frischen Himbeere verzieren.

**Die Zutaten für den Teig für ca. 30 Würfel:**

300	g	Bitterschokolade zuckerfrei (hier bestellen)
200	g	Butter
3	Stk	Eier
100	g	Birkenzucker
100	g	Erythrit (oder Biosüße - hier bestellen)
50	g	Walnüsse gehackt (oder Haselnüsse)
60	g	Dinkelvollkornmehl
20	g	Kakao 100% (Backkakao) zuckerfrei
1	TL	Weinsteinbackpulver

**Die Zutaten für die Ganache:**

100	g	Schokolade zuckerfrei (mindestens 60% Kakaoanteil)
100	ml	Schlagobers

**Die Zubereitung:**

1. Die Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen.
2. Jetzt die Eier mit Birkenzucker und Erythrit schaumig rühren. Nun die flüssige Schokolade-Butter Mischung und die gehackten Nüsse einrühren.
3. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und in den Teig einarbeiten.
4. Die Schokolade Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
5. Jetzt die Ganache zubereiten - Schokolade im Wasserbad schmelzen und Schlagobers einrühren.
6. Den Schokokuchen in Würfel schneiden und auf einem Gitter mit etwas Abstand zueinander auflegen. Jetzt mit der lauwarmen Ganache überziehen oder die Schokowürfel in die Ganache tunken.
7. Die fertigen Schokolade-Nuss-Würfel für einige Stunden oder über Nacht trocknen lassen.