



Backen

Schokoladen-Restplätzchen-Kuchen

Rezept von Roman Schäfer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 02.01.2026

Für 12 Stücke

Zutaten

Für den Wiener Boden:

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 1/4 | Vanilleschote |
| 3 | Eier (Größe M) |
| 85 g | Zucker |
| etwas | Salz |
| 1/2 TL | fein abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 50 g | Weizenmehl (Type 405) |
| 45 g | Speisestärke |
| 45 g | Butter |
| 50 g | Zartbitterkuvertüre |

Für die Creme:

| | |
|-------|--|
| 65 g | Zartbitterkuvertüre |
| 310 g | Milch |
| 75 g | Zucker |
| 1 | Ei (Größe M) |
| 30 g | Speisestärke |
| 180 g | zimmerwarme Butter |
| 300 g | kleine Lebkuchen, Plätzchen oder Spekulatius |
| 70 g | Rum (oder Orangensaft) |

Für die Tränke:

| | |
|------|------------------------|
| 50 g | Wasser |
| 50 g | Zucker |
| 50 g | Rum (oder Orangensaft) |

Für die Glasur:

| | |
|-------|---------------------|
| 100 g | Zartbitterkuvertüre |
| 50 g | Vollmilchkuvertüre |
| 25 g | Haselnuss-Nougat |
| 150 g | Sahne |
| 20 g | Butter |

Für die Dekoration:

| | |
|----|--|
| 12 | Plätzchen (kleine Lebkuchen, Spekulatius) zum Dekorieren |
|----|--|

Außerdem:

1 Tortenring (Ø 26 cm) oder Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
Backblech
Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)
(digitales) Küchenthermometer
Frischhaltefolie
1 Tortenscheibe
Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

Zubereitung:

1. **Für den Wiener Boden** einen Tortenring (Ø 26 cm) in Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen (oder eine Springform mit Ø 26 cm mit Backpapier auslegen). Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.



3. Das Vanillemark, die Eier, den Zucker, 1 Prise Salz und die Zitronenschale in einen Schlagkessel geben und mit den Quirlen des Handrührers über einem heißen Wasserbad auf 45 Grad (Thermometer verwenden) warm aufschlagen.
4. Anschließend die Eiermasse im Schlagkessel in einem kalten Wasserbad ebenso auf Zimmertemperatur kaltschlagen.
5. Inzwischen die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Die flüssige Butter beiseitestellen.
6. Das Mehl und die Stärke mischen, auf die Eiermasse sieben und mit einem Schneebesen unter die schaumige Masse heben.
7. Die flüssige Butter zugeben und mit einem Silikonschaber kurz unterheben.
8. Die Wiener Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten backen.
9. Den Boden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen und vorsichtig aus dem Tortenring lösen.
10. Die Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer klein hacken, in den sauberen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
11. Den ausgekühlten Boden umdrehen und die Unterseite mit der flüssigen Zartbitterkuvertüre bestreichen und festwerden lassen.
12. Inzwischen **für die Creme** die Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
13. Die Milch, den Zucker, das Ei und die Stärke in einen mittelgroßen Topf geben, mit einem Schneebesen mischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einmal aufkochen.
14. Topf von der Kochstelle nehmen, die Zartbitterkuvertüre und 90 g Butter zugeben, verrühren. Wenn alles geschmolzen ist, mit Folie abdecken und mindestens 2 Stunden kaltstellen.
15. Inzwischen die Lebkuchen- oder Plätzchen fein hacken und mit dem Rum vermischen.
16. **Für die Tränke** das Wasser und den Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Rum einrühren und abkühlen lassen.
17. Inzwischen die gekühlte Crememasse mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen, die restliche Butter (90 g) zugeben und schaumig rühren.
18. Die mit Rum vermischten gehackten Lebkuchen unter die Creme rühren.
19. **Für die Fertigstellung** den mit Kuvertüre bestrichenen Boden umdrehen, auf eine Tortenscheibe setzen und mit dem Tortenring umstellen. Die Oberfläche des Bodens mit der Tränke bestreichen.
20. Die Creme auf dem getränkten Boden mit einer Winkelpalette verstreichen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
21. Inzwischen **für die Glasur** die Zartbitter- und die Vollmilchkuvertüre mit einem großen Messer klein hacken. Nuss-Nougat in kleine Stücke schneiden. die Kuvertüren, das Nougat und die Butter in einen Rührbecher geben.
22. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und auf etwa 90 Grad erhitzen. Die heiße Sahne in den Rührbecher geben und 2-3 Minuten abkühlen lassen.
23. Die Glasurzutaten mit einem Pürierstab durchmischen.
- Romans Tipp:** Bitte darauf achten, dass keine Luft eingemixt wird. Ansonsten hat man sehr viele Luftblasen in der Glasur.
24. Die Glasur auf etwa 30 Grad abkühlen lassen und 2/3 der Glasur mit der Winkelpalette auf der Creme verteilen. Den Kuchen und die restliche Glasur für etwa 30 Minuten kaltstellen.
25. Den Kuchen in 12 Stücke einteilen.
26. Die restliche Glasur mit einem Schneebesen von Hand kurz aufschlagen, so dass man diese aufspritzen kann. Aufgeschlagene Glasur in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und 12 Rosetten auf die eingeteilte Torte dressieren. Auf jede Rosette 1 Plätzchen platzieren.
27. Den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen, in Stücke schneiden und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schokoladen-restplaetzchen-kuchen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.