

Schokoschnitten

ca. 32 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

- 1 Backblech
- 1 Backrahmen

All-in-Masse:

- 100 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Braunzucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL flüssiges Schlagobers
- Dr. Oetker Gourmet Vanillemühle
- 30 g Backkakao

Ganache:

- 80 ml flüssiges Schlagobers
- 1 EL Zucker
- 80 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Zum Verzieren:

- 100 ml geschlagenes Schlagobers
- 125 g Himbeeren (vorbereitet) und Heidelbeeren
- Dr. Oetker Gourmet Vanillemühle

Wie mache ich einfache Schokoschnitten?:

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Einen Backrahmen (18 x 30 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Ganache:

Für die Ganache Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und Zucker und Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die Ganache auf dem erkalteten Kuchen verteilen und fest werden lassen.



3 Zum Verzieren:

Den Kuchen in beliebige Stücke schneiden. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und auf die Kuchenstücke spritzen. Die Beeren beliebig darauf verteilen. Etwas Vanille aus der Vanillemühle darüberreiben.

