

## Baby-Fläschchen

etwa 20 Stück



aufwändig



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Rehrückenform:

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Biskuitteig:

30 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
100 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



### Nussfüllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
50 g Walnüsse

### Sahnefüllung:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade  
75 g Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

**1. Vorbereiten:** Für den Biskuitteig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Rehrückenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Rum-Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokoladenraspel und Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Rehrückenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Gebäck noch etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann erst auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und völlig erkalten lassen.

**3.** Gebäck einmal waagrecht durchschneiden. Beide Böden so zuschneiden, dass eine Fläschchenform erkennbar wird.

**4. Nussfüllung:** Nuss-Nougat in einem Topf schmelzen, Walnüsse hacken und darunter mischen. Masse noch heiß auf die untere Gebäckhälfte streichen, abkühlen lassen.

**5. Sahnefüllung:** Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach

Packungsanleitung einweichen und auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. 3 Esslöffel Sahne zum Einstreichen beiseitestellen. Schokoladenraspel unter die restliche Sahne heben und auf der Nussfüllung gleichmäßig verstreichen. Obere Gebäckplatte auflegen. "Schnuller" mit übriger Sahne einstreichen.

**6. Guss:** Zartbitterschokolade grob hacken. Sahne im Topf kurz aufkochen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen und das Gebäck vorsichtig bis auf die "Schnuller-Spitze" damit überziehen. Weiße Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, in ein Papierspritztüchchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und das Gebäck damit verzieren. Fläschchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 21 g, kJ: 939, kcal: 224