

## Kühle Schokoladen-Flammen

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

250 g weiche Butter  
125 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)  
300 g Weizenmehl  
20 g Dr. Oetker Kakao  
4 EL Milch

### Füllung:

125 g weiße Schokolade  
125 g weiche Butter  
1 gestr. EL Puderzucker  
etwas Orangenlikör nach Wunsch

### Guss:

75 g weiße Schokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



etwa 75 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Zum Valentinstag können Sie auch Herzen spritzen.



Abb. 1

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben, nach und nach mit Vanille-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in kleinen Mengen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (Ø 7 mm) und "Flammen" (Breite etwa 3,5 cm, Länge etwa 4 cm) auf das Backblech spritzen (Abb. 1). Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

"Flammen" mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Füllung:** Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, Puderzucker sieben, nach und nach mit der Schokolade und evtl. Orangenlikör unterrühren und 30 Min. kalt stellen.

**4.** Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 5 mm) füllen und auf die Unterseite der Hälfte der "Flammen" spritzen. Füllung etwas fest werden lassen, dann mit restlichen "Flammen" belegen und leicht andrücken. Gebäck kalt stellen.

**5. Guss:** Schokolade grob zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die "Flammen" mit der Spitze in die Schokolade tauchen, am Rand abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.



Nach Wunsch mit Kakao und/oder Puderzucker bestreuen. Gut gekühlt aufbewahren und servieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 7 g, kJ: 317, kcal: 76

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**