

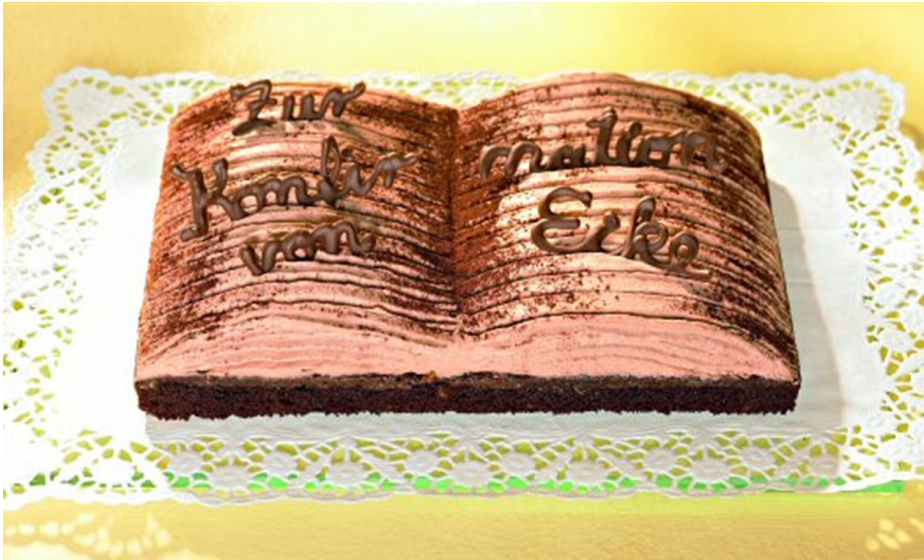


# Festliches Gesangsbuch

Ein festlicher Kuchen mit Schokoladensahne zur Kommunion oder Konfirmation

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

#### Schokoladensahne:

400 g Schlagsahne  
100 g Vollmilchschokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Teig:

100 g Walnüsse  
1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
3 Eier (Größe M)  
50 ml Wasser  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

#### Außerdem:

50 g Zartbitterschokolade  
1 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Sahne aufkochen. Schokolade grob zerkleinern und darin unter Rühren schmelzen. Die Schokoladensahne in einen Rührbecher umfüllen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für Schokoladenornamente, -zahlen, -namen die Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in ein Papierspritztütchen geben, die Motive auf ein Stück Backpapier spritzen und fest werden lassen. Die Backform nach Anleitung (steht auf der Backform) aufstellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**



## ② Teig:

Walnüsse grob hacken. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Eier, Wasser und Öl hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Walnüsse kurz unterrühren. Teig in die Backform füllen und mit der Raspelschokolade (liegt der Backmischung bei) bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Seiten der Form aufklappen und das Gebäck auf eine Platte stürzen.

## ③ Schokoladensahne:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und so mit Hilfe einer Winkelpalette auf die Gebäckplatte streichen, dass es wie aufgeklappte Buchseiten aussieht. Mit einer Gabel die "Zeilen" in die Sahne streichen und mit Kakao bestreuen. Die vorbereiteten Namen, Zahlen und/oder Ornamente in die "Zeilen" stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Walnüsse können Sie auch gesplitterte Mandeln verwenden.
- Wenn es noch einfacher gehen soll, verwenden Sie einfach gekaufte Schokoladenornamente.

