





Kühle Schokoladen-Flammen

Ein schönes Kaffeegebäck ganz schokoladig

etwa 75 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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
Orangenlikör nach Wunsch

Guss:

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

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 Minuten



"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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Valentinstag können Sie auch Herzen spritzen.

