

Schoko-Kaffee-Schnitten

Lockerer Kaffee Kuchen vom Blech mit Schokoladen-Sahne und Kaffee Aroma. Jetzt einfach selbst backen und genießen.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
1 TL Instant-Espressopulver

Knusperfüllung:

200 g dunkle Schokolade
200 g Butterkekse

Sahnefüllung:

150 g dunkle Schokolade
800 g kalte Schlagsahne
4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
80 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 70 g Schokoladentäfelchen
(Zartbitter)
etwa 1 TL Instant-Espressopulver

Wie backe ich einen Schokokuchen mit Sahne?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Kakao und Espressopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen. Boden auf eine Platte oder Backblech legen und mitgebackenes Backpapier abziehen.
- 4 **Knusperfüllung zubereiten:**
Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen. Mit einem Teigroller die Kekse fein zerkleinern. Schokolade und Kekse miteinander vermengen, gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.
- 5 **Sahnefüllung zubereiten:**
Schokolade ebenfalls schmelzen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sahne halbieren. Unter eine Hälfte Sahne vorsichtig die geschmolzene Schokolade untermischen und gleichmäßig auf der Knusperfüllung verteilen. Kuchen mind. 30 Min. kalt stellen. Übrige Sahne auf der Schokoladenfüllung gleichmäßig verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Vor dem Servieren Kuchen in 24 Stücke schneiden. Auf jedes Stück ein Schokoladentäfelchen setzen und mit Espressopulver bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für diesen Kuchen können die Keks- und Schokoladenreste von Weihnachten verarbeitet werden.

