

# Schokoschnitte mit Bourbon-Vanille

Saftiger Schokokuchen vom Blech mit Sahne und Beeren als süße Häppchen zum Kaffee

etwa 32 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie  
Fett

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g brauner Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Schlagsahne  
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Belag:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
75 g Schlagsahne  
1 EL Zucker

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
etwa 125 g Himbeeren und/oder Blaubeeren

Wie bereite ich ganz leicht einen saftigen Schokokuchen mit Beeren und Sahne zu?:

## 1 Vorbereiten:

Eine Hälfte des Backblechs fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der gefetteten Hälfte des Backblechs glatt streichen. Einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie davor legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Belag:**

Kuvertüre klein hacken. Sahne mit Zucker in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

**4 Verzieren:**

Kuchen in etwa 32 kleine Rechtecke schneiden. Sahne steif schlagen und auf den Stückchen verteilen. Beeren verlesen. Kuchenstücke mit Beeren verzieren.

