

# 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):

Fett

Alufolie

### 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

## 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 Minuten**

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. Canache 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.

