

# Schuhsohlen

Knuspriger Blätterteig, gefüllt mit einer leckeren Mokka-Sahne.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Blätterteig:**  
etwa 270 g tiefgekühlter  
Blätterteig, 6 rechteckige  
Scheiben  
Puderzucker

**Mokka-Sahne:**  
400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 1 EL Puderzucker  
etwa 3 TL Instant-Espressopulver

**Zum Verzieren:**  
etwa 6 Dr. Oetker Mokkabohnen

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Blätterteig:

Aus jeder Blätterteigplatte mit einem runden Ausstecher mit welligem Rand (Ø etwa 9 cm) 2 runde Platten ausstechen. Diese auf leicht bemehlter Arbeitsfläche längs ausrollen, so dass ein etwa 18 cm langes Oval entsteht (Abb. 1). Die Teigstücke auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit etwas Puderzucker bestreuen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 13 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



**3 Mokka-Sahne zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker, Puderzucker und Espressopulver steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 10 mm) geben. Auf die Hälfte der Gebäckstücke jeweils einen kleinen Tuff Sahne aufspritzen und mit einer Mokkabohne belegen. Auf die anderen Gebäckstücke Sahne wellenförmig aufspritzen. Die anderen Gebäckstücke darauflegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Mokka-Sahne mit etwas Weinbrand.
- Ungefüllt kann man die Schuhsohlen einen Tag im Voraus backen.

