





# Weihnachtliche Schoko-Schnitten

Schoko-Gewürz-Schnitten aus einer Backmischung mit Pflaumenmus und Kakao-Sahne, verziert als niedliche Elch-Gesichter.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (etwa 40 x 30 cm):

Fett

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko  
Gewürzkranz  
175 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 Eier (Größe M)  
150 ml Milch oder Rotwein

### Zum Bestreichen:

200 g Pflaumenmus

### Belag:

600 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
20 g Dr. Oetker Kakao  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

30 g Salzbrezeln , Mini-Brezeln  
(etwa 48 Stück)  
2 Pck. Dr. Oetker Lustige  
Zuckeraugen  
etwa 24 Smarties®

Wie backe ich schnelle Schoko-Schnitten mit niedlichen Elch-Gesichtern?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung mit Fett, Eiern und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Bestreichen:**

Glasur (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Pflaumenmus auf dem Boden verstreichen. Vom Glasurbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Glasur auf das Pflaumenmus sprenkeln.

**4 Belag:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Kakao mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und kurz unterrühren. Kakao-Sahne auf dem Pflaumenmus verstreichen und Schoko-Schnitten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Schoko-Schnitten auf dem Blech in etwa 12 gleich große Rechtecke schneiden. 6 Stücke jeweils diagonal halbieren. 6 Stücke jeweils quer halbieren. Jedes Stück mit Salzbrezeln, Zuckeraugen und Smarties® als Elch-Gesicht verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Elch-Gesichter am besten erst kurz vor dem Verzehr verzieren.

