

Weihnachtsschnitten vom Blech

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:

48 Mini-Salzbrezeln (etwa 30 g)

2 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

etwa 24 Smarties®

Wie backe ich Weihnachtsschnitten vom Blech?:

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 Weihnachtsschnitten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Weihnachtsschnitten 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.

