


# Mozartschnitten

etwa 8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Backblech:****Backrahmen:****Teig:**

100 g Butter, weich  
250 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier  
1 EL Rum  
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
1 TL Instant-Kaffeepulver  
50 g Schokoladenpulver  
200 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

**Füllung:**

etwa 6 EL Johannisbeergelée

**Garnitur:**

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel  
3 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
Johannisbeergelée

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (30 × 37 cm), Spritzsack mit Sterntülle (Ø 8 mm) und kleinen Spritzsack.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Für den Teig Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Rum, Aroma, Kaffee und Schokoladenpulver unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen verteilen, gleichmässig verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15–20 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

**3 Füllung:**

Aus dem Biskuit vier gleich grosse Streifen schneiden. Zwei Streifen mit Johannisbeer-Gelée bestreichen, die anderen beiden darauflegen, leicht andrücken und ebenfalls dünn bestreichen.

**4 Garnitur:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Kuchenstreifen damit glasieren. Erkalten lassen und mit einem warmen Messer beliebig grosse Stücke schneiden.

Rahm und Rahmhalter mit dem Mixer steif schlagen und in den Spritzsack füllen. Die Schnitten damit verzieren. Gelée in den kleinen Spritzsack füllen und auf die Verzierung kleine Punkte setzen.