

Schokoladen-Flammen

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

250 g Butter, weich
125 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
300 g Mehl
20 g Kakaopulver
4 EL Milch

Füllung:

125 g weisse Schokolade
125 g Butter, weich
1 EL Puderzucker
Grand Marnier®

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Choco Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzsack mit mittlerer und kleiner Sterntülle.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanille Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Kakaopulver mischen, Mehl/Kakao-Masse abwechselnd mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe untermischen. Den Teig in einen Spritzsack mit mittlerer Sterntülle füllen und 60 Flammen auf das Backblech spritzen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10–12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach den Puderzucker mit der Schokolade und dem Orangenlikör unterrühren.

Ca. **30 Minuten** kalt stellen, bis die Masse dressierfähig ist.

Die Füllung in den Spritzsack mit der kleinen Sterntülle geben. Die Hälfte der Flammen umdrehen, mit der Füllung bedecken und etwas fest werden lassen. Darauf eine zweite Flamme legen und leicht andrücken.

4 Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und in eine Schüssel leeren. Die Flammen mit der Spitze in die Glasur tauchen, abstreifen und mit Streudekor verzieren. Die Schokoladen-Flammen auf Backpapier legen und fest werden lassen.