

Schokoschnitten

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Backrahmen:****Rührteig:**

300 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

250 g brauner Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

1 Prise Salz

6 Eier

150 g Crème fraîche

300 g Mehl

50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

30 g Kakaopulver

3 TL Dr. Oetker Backpulver

1 dl Rum

Zum Bestreuen:

50 g Mandelstifte

Garnitur:

300 g Zartbitterschokolade

1 - 2 EL Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf einen Backrahmen (40 x 30 cm) stellen.

Backofen vorheizen.

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

Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer kleinen Pfanne, auf kleinem Feuer, schmelzen. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz zugeben und so lange weiterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier einzeln, jeweils ca. 30 Sekunden, auf höchster Stufe unterrühren. Die Crème fraîche dazu geben und mischen. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver vermischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Rum zugeben und vermischen. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen.



Im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Stufe, ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Dann die Mandelstifte auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 20 Minuten weiterbacken.

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

Herausnehmen und erkalten lassen.

4 Garnitur:

Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren in gleichmässige Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante den Rum weglassen und durch den Saft einer Orange ersetzen.

