

Schokoladen-Rum-Schnitten



Nährwerte pro Stück: Eiweiß: 6g / Fett: 38g / Kohlenhydrate: 40g / Brennwert: 533kcal

Zutaten für 12 Stück

FÜR DEN TEIG:

120 g Weizenmehl

40 g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

100 g Zartbitter-Kuvertüre

4 Eier (Größe M)

3 EL Rum

100 g Orangensaft

130 g brauner Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

50 g Haselnussöl

150 g Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME:

300 g Zartbitter-Kuvertüre

300 g Schlagsahne

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

etwa 100 g Heidelbeeren



© Walter Cimbald für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Mehl mit Stärke und Backpulver abwiegen, vermischen und zur Seite stellen.

3. Die Kuvertüre grob hacken und in den Mixtopf geben. Eier, Rum, Orangensaft, Zucker, Vanille-Zucker, Haselnussöl und Sonnenblumenöl hinzugeben. Den Mixtopf verschließen und alles 30 Sek./Stufe 6 schaumig mixen, bis die Kuvertüre fein zerkleinert ist.



4. Die Mehlmischung hinzugeben und im verschlossenen Mixtopf kurz 20 Sek./Stufe 3 untermischen. Evtl. nach dem Mixen den Teig mit einem Teigschaber glatt rühren.
5. Den Teig auf dem Backblech (mit Backpapier belegt) verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben. Die Gebäckplatte etwa 14 Minuten backen.
6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckplatte erkalten lassen.
7. Für die Creme Kuvertüre grob hacken und in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Sahne mit in den Mixtopf geben und 6 Min./60 °C/Stufe 2 verrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist.
8. Die Creme auf die Gebäckplatte gießen und mit einem Löffel darauf verstreichen. Die Gebäckplatte etwa 40 Minuten kalt stellen.
9. Die Gebäckplatte so halbieren, das zwei Hälften (je etwa 30 x 20 cm) entstehen, das Backpapier entfernen. Die Gebäckplatten jeweils mit der Creme nach oben aufeinanderlegen. Evtl. die Seiten des Kuchens gerade schneiden. Kuchen evtl. nochmals kalt stellen, bis die Creme fest ist.
10. Heidelbeeren verlesen, abspülen und trocken tupfen. Zum Servieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit den Heidelbeeren belegen.



Mehr Rezepte in:
„Back-Klassiker“

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891