



SCHOKO-SAHNE SCHNITTE NACHGEMACHT VEGAN / DR. OETKER



Heute gibt es wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht- Original trifft Sally <3 Viele von euch haben sich die Schoko Sahne Schnitte von Dr. Oetker gewünscht. Ich zeige euch, wie ihr sie ganz einfach selber zubereiten könnt. Und das sogar VEGAN! Dazu wird zuerst ein schokoladiger Rührteig Kuchen gebacken, der nach dem Auskühlen mit einer Creme aus veganer Sahne und Zartbitterkuvertüre bestrichen wird. Als Dekoration werden schließlich noch helle und dunkle Schokoröllchen (ebenfalls vegan) auf der Creme verteilt. Die Dessert Schnitte ist in unter 25 Minuten zubereitet und kann innerhalb von nur 1-2 Stunden serviert werden.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf 20x25 cm und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

TEIG

Schrote die Leinsamen in einer Mühle und verrühre sie mit dem Wasser. Alternativ kannst du sie auch in einem Mörser zerstampfen. Lasse die Samen etwa 15 Minuten quellen. Verrühre in der Zwischenzeit die vegane Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 3-4 Minuten weißcremig. Rühre dann die Leinsamen ein. Mische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und siebe es zur Buttermasse. Rühre die Zutaten kurz ein. Füge nach Bedarf die vegane Milch hinzu, sollte der Teig zu fest werden. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.

CREME

Gib einen Teil der veganen Sahne in einen Topf und koche sie einmal auf. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein. Stelle die vegane Sahne in den Kühlschrank bis sie wieder vollständig abgekühlt ist. Gieße dann die restliche Sahne hinzu. Schlage die Sahne mit dem San-apart steif.

FERTIGSTELLEN

Verstreiche die Creme auf dem Boden. Ziehe mit einem Sparschäler Schokoröllchen von der Schokolade ab und streue sie gemeinsam mit den Schokoladenblättchen auf die Creme. Entferne den Backrahmen und schneide den Kuchen in Stücke. Stelle die Schnitte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 20 g** Leinsamen (ganz)
- 70 g** Wasser
- 100 g** Butter (vegan)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 125 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- ¼ TL** Backpulver
- 50 g** Milch (pflanzlich)

CREME:

- 300 g** Sahne (vegan)
- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 3 TL** San-apart

DEKORATION:

- 10 g** weiße Schokolade (vegan)
- 10 g** Raspelschokolade (Zartbitter, vegan)