



Selbstgemachte Milchschwitte

Schokobiskuit trifft auf Milchcreme

Selbstgemachte Milchschnitte

Zutaten

Für den Schokobiskuit:

- 110 g Mehl
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 40 g Backkakao
- 50 g Speisestärke
- 50 g Butter

Für die Milchcreme

- 300 g Frischkäse
- 200 ml Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch) -> etwa eine halbe Dose
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Vanillearoma
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

Für den Biskuit zunächst die Eier kurz aufschlagen, dann Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz ebenfalls zufügen und alles verrühren. Circa eine Stunde ruhen lassen. Mehl, Kakao und Stärke sieben und vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Eimasse heben. Zum Schluss die Butter schmelzen und mit einrühren.

Einen großes Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei circa 180°C Ober-/Unterhitze circa 10-12 Minuten backen. Am besten mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchen stechen. Der Schokobiskuit ist durchgebacken, wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt.

Den Kuchen mit der Oberfläche auf auf ein Backpapier oder Geschirrtuch legen. Das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für die Milchcreme den Frischkäse cremig aufschlagen. Milchmädchen, Zitronensaft- und Abrieb, Vanillezucker, Vanillearoma zum Frischkäse geben und alles zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Den Biskuit halbieren und auf eine Hälfte die Milchcreme gleichmäßig draufstreichen. Die andere Hälfte des Biskuits auf die Milchcreme geben und leicht andrücken.

Die große Milchschnitte ein paar Stunden kühlen, bis die Milchcreme fest geworden ist. Dann aus der großen Milchschnitte kleine Milchschnitten schneiden.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/moderne-rezepte/süß-1/milchschnitte/>