

## 108 Milchschnitte à la ...

Eine kleine Konkurrenz zum Fertigprodukt, ganz ohne Zusatzstoffe, etwas aufwändig!

### ZUTATEN

(für 12–14 Schnitten)

3 Eier

6 dag Mehl

4 dag Kakao

9 dag Zucker

5 El. Milch,

5 Msp. Backpulver

### Milchcreme

¼ l Milch

5 dag Maisstärke

⅛ l Schlagobers

3 Blatt Gelatine

8 dag Zucker

1 P. Vanillezucker

Staubzucker

zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

- Ein Backblech mit Backtrennpapier belegen.
- Rohr auf 180 °C vorheizen.
- Eier teilen, Eiklar in die Rührschüssel, Dotter in ein Häferl tun.
- Mehl, Backpulver und Kakao miteinander versieben.
- Einen steifen Schnee schlagen.
- Den Zucker löffelweise in den Schnee einschlagen.
- Das Mehlgemisch und die Milch vorsichtig einheben.
- Die Masse daumendick auf das halbe Blech streichen.
- Teig bei 190 °C backen.
- Die Teigplatte vom Papier nehmen, der Länge nach halbieren und eine Hälfte mit Creme (siehe unten) bestreichen.
- Die zweite Hälfte darauf legen, bezuckern und in Schnitten zu 3 x 8 cm schneiden.

### Creme

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2 El. Milch mit Maisstärke und Zucker glatt rühren.
- Die restliche Milch mit dem Vanillezucker zum Kochen bringen, Stärkemischung einkochen und aufkochen lassen.
- Gelatine ausdrücken und in den Stärkepudding geben.
- Schlagobers schlagen und vorsichtig in den ausgekühlten Pudding heben.

### ARBEITSGERÄTE

- 1 Blech mit Backtrennpapier ausgelegt
- 1 Waage
- 1 Sieb
- 6 Auswiegетeller
- 1 Häferl für die Milch
- 1 Häferl für die Eidotter
- 1 Esslöffel
- 1 Messer
- 1 Handrührgerät mit Rührstäben
- 1 Rührschüssel
- 1 Teigkarte
- 1 flacher Topf
- 1 Schneebesen
- 1 Häferl zum Glattrühren der Maisstärke
- 1 Glas zum Einweichen der Gelatine
- 1 Zuckerstreuer

Zubereitungszeit: 70 Minuten



Maria Schuh