

MILCHSCHNITTEN – SELBER MACHEN



Hallo meine Süßen,

ich möchte eine neue Rezeptekategorie öffnen, in der ich gekaufte Lebensmittel selbst nachbacke. In meinem ersten [Video](#) sollen es die Milchschnitten werden. Ich habe wirklich viele Rezepte getestet und einiges ausprobiert, bis ich mich letztendlich für dieses Rezept entschlossen habe. Der Teig ist oben und unten schön dünn und ein etwas festerer Biskuit – so wie eben bei den originalen Milchschnitten.

Bei der Creme habe ich mich für aromatisierte Sahne entschlossen, weil mir die Variante mit Frischkäse beispielsweise gar nicht geschmeckt hat. Was ich mir aber gut vorstellen kann ist die Variante mit Mascarpone.

Probiert das Rezept einfach mal aus, falls ihr euch aus selbst an den Milchschnitten versuchen wollt. Ich finde sie total lecker!

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG BISKUIT

Eier und Zucker sehr cremig rühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver sieben und gemeinsam mit dem Mineralwasser unterheben. Ich finde es am besten wenn man den Teig dann in einem eckigen Backrahmen backt, sodass nach dem Backen kein Stück Teig verschwendet wird. Meinen Backrahmen habe ich mithilfe meines Teigteilers abgemessen. Er hat etwa die Maße 25 x 30 cm.

Den Teig bei etwa 160 °C für 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten solltet ihr bereits eine Stäbchenprobe machen und den Teig keinesfalls zu lange backen (aber auch nicht zu kurz!).

Den Teig nach dem Backen vom Rahmen lösen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG CREME

Sahne mit Sirup aufschlagen. San Apart einrühren und steif schlagen.

Die Teigplatte halbieren und die Creme auf den Boden streichen. Die andere Teigplatte in Rechtecke schneiden und die Deckel einzeln aufsetzen. Die Milchschnitten schneiden und kühl stellen.

Ich finde die Milchschnitten sind besser als das Original, welches mir persönlich zu künstlich schmeckt. Hier habt ihr eine leckere Alternative, die außerdem günstiger ist

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

BISKUIT:

- ☐ 3 Eier
- ☐ 75 g Zucker
- ☐ 10 g Vanillezucker
- ☐ 50 g Mehl
- ☐ 25 g Speisestärke
- ☐ 25 g Kakao (ungesüßt)
- ☐ 1 Pr. Backpulver
- ☐ 1 Mineralwasser (mit Kohlensäure)

CREME:

- ☐ 300 g Sahne
- ☐ 40 g Zuckersirup
- ☐ Aroma
- ☐ 4 TL San-apart