

Milchcreme-Schnitten

Unbezahlte Werbung. Weich-sahnige Schnitten aus Kakaobiskuit und einer himmlischen Creme aus Frischkäse, Sahne und Honig! Durch die besondere Optik sind die Schnitten der Hingucker auf jeder Kaffeetafel ☐



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Kastenform mit 25cm Länge

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. M)

60g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

75g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

15g Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Backpulver

Für Füllung und Belag:

2 Packungen Milk Cake von Schär

3 Blatt Gelatine

200g Sahne

200g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

2 EL Honig oder Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder gemahlene Vanille

1. Die Kastenform vorbereiten. Backpapier so zuschneiden, dass der Boden der Kastenform damit ausgelegt ist.

2. Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker dick-cremig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee vorsichtig vermengen.
3. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 20 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit einige Minuten in der Form ausdampfen lassen, dann mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Den ausgekühlten Biskuit 2 x waagerecht teilen und bereitlegen.
6. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden.
7. Milk Cake Schnitten jeweils 2 x teilen, sodass 3 gleich große Stücke entstehen. In die Kastenform einschichten.
8. Für die Füllung Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
9. Sahne steif schlagen und kühl stellen.
10. Frischkäse mit Honig oder Puderzucker und Vanille verrühren.
11. Gelatine ausdrücken und mit 30ml heißem Wasser verrühren. Einen EL Frischkäsemasse zum Gelatinewasser rühren, dann sofort das komplette Gelatinewasser unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne unterheben.
12. Ein Drittel der Creme auf die Milk Cake Schnitten streichen, dann einen Biskuitboden auflegen. Wieder ein Drittel Creme darauf streichen. Den mittleren Biskuitboden einlegen und ein weiteres Drittel auf dem Biskuit verteilen. Den letzten Biskuit auflegen und leicht andrücken.
13. Die Form für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
14. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen.

