

Milchschnitte

Kleine Kakaoschnitten mit cremiger Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Teig:

3 Eier
75g Zucker
30g Kakao
30g Vollkornreismehl
40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 50g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#)
 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver

Für die Creme:

150ml Sahne (ggf. laktosefrei)
200g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
3 EL Honig
3 Blatt Gelatine

1. Den Teig herstellen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Kakao, Vollkornreismehl, glutenfreies Mehl und Backpulver sieben und zur Schaummasse geben. Locker unterrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die Ränder des Kuchens gerade abschneiden. Diesen

teilen, sodass zwei gleich große Stücke entstehen. Einen Kuchenboden auf eine Platte legen und mit einem Backrahmen umschließen.

5. Die Creme herstellen. Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Sahne steif schlagen. Frischkäse und Honig verrühren.
6. Gelatine ausdrücken und mit 3 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Frischkäsemasse zur Gelatine rühren, dann das Gemisch sofort unter die Frischkäsemasse einrühren. Anschließend die Sahne unterheben.
7. Die Creme auf den Kuchenboden verteilen und mit dem zweiten Kuchenboden bedecken. Einige Stunden kühl stellen und in Rechtecke schneiden.





rezepte-glutenfrei.de