

Rezept für selbst gemachte Milchschnitte

Zutaten für die Teigblätter der Milchschnitte

- 5 Eier
- 60 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 25 g Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



Zutaten für die Milchcreme

- 250 ml Milch
- 15 g Stärke
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Eier zunächst trennen und das Eigelb mit 1/3 des Zuckers schaumig rühren.
2. Das Eiklar in einer separaten Schüssel mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Den Eischnee vorsichtig unter das schaumige Eigelb heben.
4. Das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und etwas Salz mischen.
5. Nach und nach das Mehl-Kakao-Gemisch in die Masse einsieben und vorsichtig unterheben. Lassen Sie sich auf keinen Fall zum Rühren verleiten, sonst wird der Teig nicht fluffig.
6. Den fertigen Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.
7. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Bleibt der Teig nicht am Holzstäbchen kleben, ist er ausreichend durchgebacken.
8. Während der Teig im Ofen ist, kann die Milchcreme zubereitet werden. Dafür zunächst die Stärke in 4 Esslöffeln Milch auflösen und glatt rühren.
9. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen.
10. Die erhitzte Milch vom Herd nehmen und das Milch-Stärke-Gemisch einrühren.
11. Die Masse danach einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie cremig angebackt ist.
12. Die Masse anschließend erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen.
13. Zum Schluss aus dem Teig gleich große Platten schneiden und auf einer Hälfte die Milchcreme verteilen. Abschließend eine weitere Teigplatte auflegen und vorsichtig andrücken.



Am besten schmecken die Milchschnitten gut gekühlt.

Tipp: Mit etwas Geschick kann man eine Riesen-Milchschnitte herstellen und mit Ausstechern für Kekse Milchschnitten in verschiedensten Formen herstellen. Diese eignen sich auch sehr gut für Kindergeburtstage.