



KINDER MILCHSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

Tipps

Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiss

90 g Zucker

Salz

4 Eigelb

60 g Weismehl, glatt

25 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

80 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

125 g Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig vermischen.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 1 cm dick).
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 - 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und halbieren.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Eine Biskuihälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.