



KINDER-MILCHSCHNITTEN (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

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



Tipps

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
150 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker, selbstgemacht
1 Prise(n)	Salz
150 g	Weissmehl, Type 550
0.5 TL	Backpulver
30 g	Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Vollrahm
100 g	Frischkäse
25 g	Honig
1 geh. TL	Vanillezucker, selbstgemacht

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Staubzucker bestreuen.
2. Rühraufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 4 Min./37 °C/Stufe 3 rühren.
3. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 aufschlagen.
4. Mehl, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und 6 Sek./Stufe 3 vermischen. Rühraufsatz entfernen.
5. Biskuitteig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, mit einer Teigkarte glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Mixtopf spülen.
6. Gebackenen Biskuit auf das bezuckerte Backpapier stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
7. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und ohne Messbecher auf Stufe 3 unter Beobachtung aufschlagen (dauert ca. 30 Sek.). Rühraufsatz entfernen. Schlagobers in eine Schüssel umfüllen.
8. Rühraufsatz einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic, Frischkäse, Honig und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 3 verrühren.
9. Geschlagenes Schlagobers dazugeben und 5 Sek./Stufe 2 unterheben. Rühraufsatz entfernen und mit dem Spatel nochmals kurz durchmischen.
10. Creme umfüllen und ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken.
11. Mindestens 4 Stunden durchkühlen, in 12 Schnitten schneiden und servieren.