



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 Topfen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 6 SCHNITTEN

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiß

90 g Zucker

Salz

4 Eigelb

60 g Mehl, glatt

25 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

115 Frischkäse, (175 g)

50 g Staubzucker

1 EL Zitronensaft

125 g Schlagobers 36 % Fett, 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, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.

6

Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.