

# Kinderschnitte – Variationen

=



Foto Gisela Martin

## *1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten*

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

### **Zutaten Biskuit 1:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

### **Zubereitung Biskuit 1:**

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement einarbeiten  
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

## **Zutaten Biskuit 2:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

## **Zubereitung Biskuit 2:**

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

## **Zutaten Creme:**

200 gr. Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
2 EL echter Vanillezucker  
200 gr. Mascarpone  
3-4 EL Honig  
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

## **Zubereitung Creme und Fertigstellung:**

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebeesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

## 2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Inikriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:  
[https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?\\_\\_mref=message\\_bubble](https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble)

### Zutaten für den Teig:

5 Eier  
80g Zucker  
90g Mehl  
25g echten Kakao  
3/4 TL Backpulver

### Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
200g Mascarpone ( jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeeehr lecker !!!  
2 EL Honig  
1/2 Beutel Vanillezucker  
ein paar Tropfen Mandelsirup ( z.B. Monin)

### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup ( z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐