

Milchschnitte und Milchschnitte-Häppchen mit Obst und Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 80 g Zucker
- 90 g Mehl
- 25 g Backkakao
- 1 geh. TL Backpulver

Für die Füllung:

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- 200 g Mascarpone
- 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 Blatt Gelatine
- 2 EL Honig

Außerdem:

- 1 Backblech (Standardgröße)
- Backpapier

Zubereitung

1. Ein Blech mit Backpapier belegen. Mehl mit Backkakao und Backpulver versieben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier und Eigelb in eine Schüssel geben, Zucker zufügen und 7 Minuten lang schaumig schlagen. Das Mehlgemisch in die Eimasse einrühren. Den Teig auf das Blech streichen und etwa 12 Minuten lang backen lassen. Anschließend herausnehmen, das Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und den Kuchen abkühlen lassen.
2. Für die Füllung die Schlagsahne in eine Schüssel gießen und mit dem Sahnesteif steif schlagen. Gelatine 5 Min. im kalten Wasser einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und im Eierlikör auflösen. In eine Schüssel Honig, Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut vermischen, dann vorsichtig die steife Schlagsahne unterheben.
3. Den abgekühlten Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Eine Hälfte mit der Füllung bestreichen. Die zweite Hälfte aufsetzen und die Milchschnitte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Milchschnitten zurecht schneiden und servieren. Dazu kleine Milchschnitte-Würfel mit Obst dekoriert reichen. Entweder das Obst einfach mit einem Spieß fixieren oder mit einem Kuvertürepunkt befestigen. Schmeckt sehr lecker und sieht gut aus.



[Link zum Rezept: Milchschnitte und Milchschnitte-Häppchen mit Obst und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de