



FAIREBEL MILCHSCHNITTE

ZUTATEN (für ± 10 Stück)

FÜR DEN BISKUIT

- 5 Eier
- 60 g Zucker
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 25 g Backkakao
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Backpulver
- Prise Salz

FÜR DIE MILCHCREME

- 250 g Fairebel Butter
- 250 ml Fairebel Vollmilch
- 5 EL Mehl
- 180 g Zucker
- etwas Vanillearoma

FÜR DEN BISKUIT

In einer Schüssel die Eier mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse vermengen. Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

In einer neuen Schüssel Speisestärke, Salz, Mehl, Backpulver und Backkakao vermengen. Die Mischung dann auf die Eimasse versieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Die Masse auf das Backblech streichen und 15 Minuten bei 180 °C backen. Den Teig aus dem Ofen nehmen und direkt mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

FÜR DIE MILCHCREME

Mit einem Schneebesen die kalte Fairebel Milch und das Mehl in einem kleinen Topf so lange verrühren, bis

sich das Mehl auflöst und nicht mehr verklumpt. Den Herd einschalten und die Mischung unter Rühren aufkochen lassen und bei kleinster Stufe weiter köcheln, bis ein fester Teig entsteht. Die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Fairebel Butter und den Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer ungefähr 5 Minuten fluffig schlagen. Dann die abgekühlte Milchmischung dazugeben und weiter schlagen, bis die Konsistenz „sahnig“ wird.

Den Biskuit halbieren und eine Hälfte mit der Milchcreme bestreichen. Die zweite Hälfte des Biskuits vorsichtig aufsetzen.

Die noch nicht zugeschnittene Milchschnitte über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen und am nächsten Tag servieren.

