

Milchschnitten Lovely

Zutaten

1 ofengrosses Blech

Backpapier

Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)

Kuhausstecher oder Kuhbild von ca. 6 cm Grösse

Bleistift

Teig:

4 Eier

120 g Zucker

1 EL Wasser, warm

60 g Mehl

60 g Maisstärke

¾ TL Backpulver

4 EL Kakaopulver

Füllung:

2 EL Maisstärke

3,25 dl Milch

3 EL Zucker

4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

125 g Joghurt nature

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 1/2 EL Saft

1,25 dl Rahm, steif geschlagen

Dekoration:

1 Eiweiss, kalt

1 EL Zitronensaft

225 g Puderzucker, gesiebt

3 EL Kakaopulver, gesiebt

1 1/2 EL Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Teig: Eier, Zucker und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgerätes 7-8 Minuten schlagen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).
2. Mehl, Maisstärke, Back- und Kakaopulver mischen, dazusieben. Sorgfältig und rasch darunterziehen.
3. Teig auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken verteilen, glatt streichen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 7-8 Minuten backen. Biskuit sofort auf ein Küchentuch ziehen, mit dem umgekehrten Blech bedecken und auskühlen lassen.
5. Biskuit wenden. Backpapier sorgfältig entfernen.

6. Dekoration: Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4-5 Minuten). Glasur halbieren. Kakaopulver und Wasser zu einer Hälfte geben, glatt rühren.
7. Glasuren jeweils in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden.
8. Mehrere Kühe mit Hilfe des Ausstechers oder Bildes mit Bleistift auf ein Backpapier zeichnen. Mit festem Druck arbeiten, damit die Konturen gut sichtbar sind. Backpapier wenden, Glasur wird auf die Rückseite gespritzt.
9. Mit der gewünschten Glasurfarbe den Konturen der Kühe nachfahren. Mind. 1 Stunde trocknen lassen.
10. Kühe mit weisser und/ oder brauner Glasur ausfüllen. 5-6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
11. Füllung: Maisstärke in wenig Milch anrühren. Mit restlicher Milch und Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen.
12. Pfanne von der Platte nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren beifügen und auflösen. In eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Joghurt, Zitronenschale und -saft daruntermischen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen.
13. Rahm unter die Füllung ziehen. Kühl stellen, bis sie leicht fest, aber noch streichfähig ist.
14. Biskuitränder gerade schneiden. Biskuit mit einem Messer waagrecht halbieren. Füllung auf dem Boden verstreichen. Deckel darauflegen, andrücken. Auf ein Schneidebrett legen, 1-2 Stunden tiefkühlen.
15. Mit einem scharfen Messer in gleich grosse Schnitten (ca. 8 x 4 cm) schneiden. Kühe sorgfältig vom Backpapier lösen und auf die Schnitten stellen, dazu evtl. kleine Schnitte anbringen. Die Milchschnitten kühl servieren.

Dekoration (Kühe) am Vortag zubereiten.

Abwandlung: Milchroulade

Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9 ? 11 Minuten backen. Biskuit sofort auf ein Küchentuch ziehen, mit dem umgekehrten Blech bedecken und auskühlen lassen. Füllung daraufstreichen, aufrollen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 278 kcal, 7g Eiweiss, 8g Fett, 44g Kohlenhydrate.