

# Milch-Schnitten

## Zutaten:

### Schoko-Biskuit

- 4 Eier  
(Raumtemperatur)
- 100g Weizenmehl
- 80g Zucker
- 1 Päckchen  
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20g ungesüßter Kakao
- 30ml Wasser

### Füllung

- 300ml (kalte!)  
Schlagsahne
- 1 Päckchen  
Vanillezucker
- 1TL Honig
- 1 Orange  
(nur die Schale)
- 100g gehackte weiße  
Schokolade



## Vorbereitung / Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker aufschlagen, bis die Masse deutlich heller und luftiger geworden ist.

Mehl mit dem Kakao und Salz mischen. Damit keine Klümpchen entstehen, siebt Ihr die Mehlmischung am besten in die Eiermasse, anschließend das Wasser hinzugeben und schaumig rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober- Unterhitze), ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen legt Ihr den Biskuit mit der Oberseite nach unten auf eine 2te Lage Backpapier und löst die jetzt obere Lage Backpapier vorsichtig ab und legt sie locker wieder drauf. Schneidet die trockenen Kanten zurecht. Den Biskuit schneidet Ihr in kleine Rechtecke von ca. 11cmx5cm.

Für die Füllung schmelzt Ihr die Schokolade über einem Wasserbad. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, stellt Ihr sie zur Seite und lasst sie abkühlen. Danach schlägt Ihr die Schlagsahne mit dem Vanillezucker, dem Honig und der Orangenschale steif.

Danach gebt Ihr einen kleinen Teil der Sahne zu der Schokolade und hebt sie unter. Wenn sich alles gut verbunden hat, gebt Ihr noch die restliche Sahne dazu.

Zum Schluss verteilt Ihr die Creme auf der Hälfte der Biskuitböden und setzt die andere vorsichtig darauf. Falls der Biskuitboden zu dick geworden ist kann er vorsichtig halbiert werden. Vor dem Servieren sollten die Milch-Schnitten mind. Eine halbe Stunde in den Kühlschrank.