

Rezeptvorschlag  
Städtischer Kindergarten und Hort „Herrenhaus“ Fischl  
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.



### Milchschnitte - selbstgemacht

#### **Zutaten für das Biskuit:**

- 3 Eiklar
- 90 g Zucker
- 3 Eidotter
- 60 g glattes Mehl
- 30 g Kakaopulver
- Salz

#### **Zutaten für die Füllung:**

- 250 g QimiQ
- 150 g Cremetopfen oder Frischkäse
- 1 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft



#### **Zubereitung:**

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Eidotter unterheben. Mehl und Kakaopulver vorsichtig untermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf 1 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 240° C (Ober - / Unterhitze) 5 – 7 Minuten backen.

Auskühlen lassen und halbieren.

Für die Fülle QimiQ glatt rühren, Topfen oder Frischkäse mit Honig und Zitronensaft dazumischen.

Eine Biskuihälfte mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken.

Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kühlen.