

# So wird es gemacht: Die Milchschnitten «Lovely»

Ein Biskuit aus Kakao und dazwischen feine Milchcrème ... Nein, das soll kein Werbespruch sein, denn hier wird alles selbst gemacht, ohne Zusatzstoffe und natürlich mit frischer Milch. «Muuuh» gut!

## TEIG



## TEIG:

- 1** Eier, Zucker und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgerätes 7–8 Minuten schlagen.
- 2** Mehl, Maisstärke, Back- und Kakaopulver mischen, dazusieben. Sorgfältig und rasch darunterziehen.
- 3** Teig auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken verteilen, glatt streichen (ca. 1 cm dick).
- 4** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7–8 Minuten backen. Biskuit sofort auf ein Küchentuch ziehen, mit dem umgekehrten Blech bedecken und auskühlen lassen. Biskuit wenden, Backpapier sorgfältig entfernen.

## DEKORATION UND FÜLLUNG:

- 1** 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 Spitzchen bilden (4–5 Minuten). Glasur halbieren. Kakaopulver und Wasser zu einer Hälfte geben, glatt rühren.
- 2** Glasuren jeweils in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden.
- 3** 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.

- 4** Mit der gewünschten Glasurfarbe den Konturen der Kühe nachfahren. Mindestens 1 Stunde trocknen lassen.
- 5** Kühe mit weisser und/oder brauner Glasur ausfüllen. 5–6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
- 6** Füllung: Maisstärke in wenig Milch anrühren. Mit restlicher Milch und Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen.
- 7** Pfanne von der Platte nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren beifügen und auflösen. In eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Jogurt, Zitronenschale und -saft daruntermischen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen.
- 8** Rahm unter die Füllung ziehen. Kühl stellen, bis sie leicht fest, aber noch streichfähig ist.
- 9** 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.
- 10** Mit einem scharfen Messer in gleich grosse Schnitten (ca. 8 × 4 cm) schneiden. Kühe sorgfältig vom Backpapier lösen und auf die Schnitten stellen, dazu bei Bedarf kleine Schnitte anbringen. Die Milchschnitten kühl servieren.

## DEKORATION UND FÜLLUNG



**Mirjam  
Wolfensberger**

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

### Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 59  
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter  
[www.lemenu.ch/gewusstwie](http://www.lemenu.ch/gewusstwie)

## Milchschnitten «Lovely»

Für 9 Stück

Zubereitung: ca. 1½ Stunden

Trocknen lassen: über Nacht

Kühl stellen: ca. 1 Stunde / Tiefkühlen: ca. 1½ Stunden

1 ofengrosses Blech / Backpapier

2 Tiefkühlbeutel (ca. 32 × 20 cm)

Kuhausstecher oder Kuhbild von ca. 6 cm Grösse

### Teig:

4 Eier
120 g Zucker
1 EL Wasser, warm
60 g Mehl
60 g Maisstärke
¾ TL Backpulver
4 EL Kakaopulver

### Dekoration:

1 Eiweiss, kalt
1 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker, gesiebt
3 EL Kakaopulver, gesiebt
½ EL Wasser

### 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 1½ EL Saft
1,25 dl Rahm, steif geschlagen

### INFO

■ 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, Ränder gerade schneiden.

