# XXL-Milchschnitte

Von diesem Rezept sind nicht nur die Kinder begeistert. Die XXL-Milchschnitte schmeckt selbst gemacht einfach am besten.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h

Foto: Lisa

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 80 g | Zucker |
| 90 g | Mehl |
| 25 g | Backkakao |
| 1 TL | Backpulver |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Sahnesteif |
| 200 g | Mascarpone |
| 2 EL | Honig |
| 1 EL | Zucker (nach Geschmack) |
| 1 Packung | Vanillezucker (nach Geschmack) |

## Zubereitung

1. Für die XXL-Milchschnitte erst den Teig zubereiten: Ein Blech mit Backpapier belegen. Mehl mit Backkakao und Backpulver versieben. Den Herd auf 180 Grad vorheizen. Eier und Dotter in eine Schüssel geben, Zucker zufügen. Die Zutaten einige Minuten lang schaumig schlagen.

2. Das Mehlgemisch unter den Teig heben. Den Teig auf das Blech streichen und etwa 12 Minuten lang backen lassen. Anschließend herausnehmen, das Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und den Kuchen abkühlen lassen.

3. Für die Füllung das Schlagobers in eine Schüssel gießen und mit dem Sahnesteif steif schlagen. In eine weitere Schüssel Honig, Mascarpone, nach Belieben Zucker und Vanillezucker geben. Die Zutaten gut vermischen, dann vorsichtig unter das steife Schlagobers heben.

4. Den abgekühlten Kuchen in zwei Hälften schneiden. Eine Hälfte mit der Füllung bestreichen. Die zweite Hälfte aufsetzen und die Milchschnitte vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

Für eine kalorienärmere Variante der XXL-Milchschnitte die Mascarpone durch eine Topfen-Joghurt-Mischung ersetzen.