



MILCHSCHNITTEN

ca 8-10 Stück

Backblech mit Backpapier

Zutaten Teig 200g Mehl 90g Zucker 40g Backkakao 75ml Sonnenblumenöl 75ml Sprudelwasser ½ Päckchen Backpulver ½ Päckchen Vanillezucker 3 Eier Salz	Ingredients 1 ½ cups flour ½ cup sugar ¼ cup cocoa powder ½ cup vegetable oil ½ cup sparkling water 1 ½ tsp baking powder 1 tsp vanilla extract 3 eggs salt
Zutaten Füllung 100ml Sahne 3 Päckchen Sahnesteif 250g Mascarpone 3 EL Honig	Ingredients Filling 1/3 cup whip cream 3 tbsp cream stabilizer 1 cup mascarpone 3 tbsp honey

Zubereitung Teig

- 1. alle Zutaten zusammen in einer Schüssel mischen, bis kleine Bläschen aufsteigen**
- 2. ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verstreichen**
- 3. bei 175°C für circa 10-15 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen**

Zubereitung Füllung

- 1. die Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und die Mascarpone unterheben**
- 2. den Honig einmischen und für mindestens eine Stunde kaltstellen**

Aufbau

- 1. den Kuchen einmal in der Mitte halbieren und auf eine Hälfte die Milchcreme streichen**
- 2. mit der anderen Hälfte bedecken und für 2 Stunden einfrieren**
- 3. jetzt die Kanten gleichmäßig schneiden und immer das Messer dazwischen sauber machen**
- 4. jetzt musst du entscheiden, wie groß deine Milchschnitten werden sollen und dann gleichmäßig zuschneiden**

Instructions Batter

- 1. combine all ingredients in a bowl until little bubbles rise**
- 2. line a baking sheet with parchment paper and spread the batter on it evenly**
- 3. bake at 350°F for about 10-15 min and let cool off completely**

Instructions Filling

- 1. whip cream with stabilizer until stiff and fold in mascarpone afterwards**
- 2. mix in the honey and refridgerate for one hour**

Assembly

- 1. cut cake in half and spread cream on one half**
- 2. place other half on top and freeze for 2 hours**
- 3. now cut the edges off evenly and always wipe knife clean in between every cut**
- 4. now you have to decide how big you want your Milchschnitten to be and cut them accordingly**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!