



VEGANE MILCHSCHNITTEN

VEGAN CHOCOLATE CAKE WITH MILK CREAM

Zutaten Teig 180ml Mandelmilch 2 TL Apfelessig 125g Zucker 60ml Öl 1 TL Vanilleextrakt 120g Mehl 5 EL Backkakao 3/4 TL Natron 1/2 TL Backpulver Prise Salz	Ingredients Batter 1 cup almond milk 2 tsp apple cider vinegar 1 cup sugar 1/4 cup oil 1 tsp vanilla extract 1 cup flour 5 tbsp cocoa powder 3/4 tsp baking soda 1/2 tsp baking powder Pinch of salt
Zutaten Füllung 100ml vegane Schlagsahne 3 Päckchen Sahnesteif 200g veganer Frischkäse (SimplyV) 200g vegane Mascarpone (Schlagfix) 3-4 EL Agavendicksaft	Ingredients Filling 1/2 cup vegan whip cream 5 tbsp cream stabilizer 1 cup vegan cream cheese 1 cup vegane mascarpone 3-4 tbsp agave syrup

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze heizen und ein Backblech mit Backpapier belegen
2. Mandelmilch und Apfelessig mischen und 5 min stehen lassen
3. Zucker, Vanilleextrakt und Öl schaumig schlagen, Mandelmilch und Apfelessig dazugeben
4. die trockenen Zutaten hinzufügen und auf dem Backblech ganz dünn verstreichen und mehrfach das Backblech auf Arbeitsfläche aufschlagen, damit Bläschen verschwinden können
5. für ca 10 min backen und danach vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Füllung

1. die vegane Sahne mit dem Sahnesteif fest schlagen und unter die restlichen Zutaten heben und sofort kaltstellen
2. sollte deine Masse nicht ausreichend fest werden, musst du mit Sahnesteif gegebenenfalls arbeiten
3. den Kuchen mit einem scharfen großen Messer in gleichgroße Stücke schneiden und die Füllung in eine Spritztüle geben
4. die Masse auf eine Hälfte der Kuchenstücke geben und mit einem weiteren Stück toppen
5. sobald alle Milchschnitten fertig sind, sofort einfrieren für ca 2 Std (ich habe meine veganen Milchschnitten immer im Gefrierfach und lager sie um in den Kühlschrank für ca 2 Std zum Auftauen)

Instructions Batter

1. preheat oven to 350°F and line a baking sheet with parchment paper
2. mix almond milk and apple cider vinegar and let sit for 5 min
3. beat sugar, oil and vanilla together and add almond milk mixture
4. add dry ingredients and spread batter on baking sheet and drop sheet multiple times on work surface to get rid of all bubbles
5. bake for about 10 min and let cool off completely afterwards

Instructions Filling

- 1. beat cream with stabilizer until stiff and fold in together with remaining ingredients and chill immediately**
- 2. if your filling isn't firm enough you have to add more stabilizer**
- 3. use a large sharp knife to cut the cake into pieces of the same size and shape and fill filling into a piping bag**
- 4. pipe filling onto half of the cake pieces and top with the other**
- 5. as soon as the Milchschnitten are ready, freeze right away for about 2 hours (I keep mine always in the freezer and move them over to the fridge two hrs prior eating to defrost)**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

