

Milchschnitten gebacken im Snack-Maker von Pampered Chef®



Milchschnitten viel besser als das Original - gebacken im Pampered Chef® Snack-Maker

Zutaten Teig:

3 Eier

100 g Zucker

30 g Milch

65 g Weizenmehl Type 405

50 g Speisestärke

½ TL Backpulver

25 g Backkakao

Zutaten Füllung:

250 g Rama Cremefine zum Schlagen

50 g Mascarpone

30 g Honig

1 P. Vanillezucker

1 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Zuerst die Eier in der Kitchen Aid schaumig schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Nun die Milch hinzufügen und die Küchenmaschine weiter rühren lassen.

Mische nun das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und den Backkakao miteinander und siebe es, wenn möglich in die Eiermasse hinein – kurz verrühren sodass keine Mehlnester mehr zu sehen sind.

Fette deinen Snack-Maker mit einem Silikonpinsel mit etwas Rapsöl ein und fülle den Teig in den Pampered Chef Teigmischer & Spender der den Teig dann portionsweise sauber in die einzelnen Förmchen gibt – bitte nur den Boden mit Teig bedecken.

Dein Backofen ist auf 180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 9 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

In der Zwischenzeit kannst du die Creme für die Füllung vorbereiten.

Dazu die Cremefine mit Sahnesteif und Vanillezucker in die Kitchen Aid geben und die Sahne solange schlagen bis diese steif geworden ist. Zu der geschlagenen Cremefine den Honig und die Mascarpone geben und solange einrühren bis alles zu einer homogenen Masse geschlagen ist.

Nachdem die Teigplatten auf dem Kuchengitter von Pampered Chef ausgekühlt haben, kannst du die Creme mit einem Teelöffel auf eine Teigplatte geben und mit dem kleinen Streicher glatt streichen und als Deckel eine weitere Teigplatte aufsetzen.

Nun hast du 12 Milchschnitten die köstlich schmecken – guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Meinen Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de