

Weihnachtliche Milchschnitte

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 90 Min.

**Zutaten:****Biskuit:**

8 Eier
2 Prisen Salz
120 g Birkenzucker (Xylit)
180 g Mandeln, gemahlen
50 g Mehl
60 g Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

Kirschkompott:

300 g Kirschen tiefgekühlt
2 TL Anis gemahlen
50 ml Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel
4 EL Birkenzucker (Xylit)

Füllung:

1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
150 g Magerquark
250 g Mascarpone
40 g Birkenzucker (Xylit)
30 g Milch
2 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel

Dekoration:

150 g Zartbitterschokolade
2 EL Rahm (30% Fett)
25 g weiße Schokolade
1 TL Sonnenblumenöl
1 EL Matchapulver (Grüntee)
50 g Dr. Oetker Streudekor Christmas
Party (Zuckerstreusel)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Zweites Backpapier für den Biskuit vorbereiten. Platte, Backrahmen und Spritzbeutel bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuit:

Eier und Salz in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes 5 Minuten hell cremig aufschlagen. Birkenzucker nach und nach einrieseln lassen und weitere 5 Minuten aufschlagen. Mandeln, Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eier-Masse heben.

Masse auf das Backblech streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 13 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 13 Minuten

Herausnehmen, auf ein Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und Biskuit auskühlen lassen.

3 Kirschkompott:

Kirschen, Anis und Wasser in einem kleinen Topf auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Geliermittel und Birkenzucker mischen und unter die Kirschen rühren, 1 Minute köcheln lassen.

Biskuit einmal senkrecht halbieren, so dass zwei Hälften à 30 x 20 cm entstehen. Eine Hälfte auf eine Platte legen und einen Backrahmen drum herum stellen. Kirschkompott darauf verteilen und kalt stellen.

4 Füllung:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Magerquark, 200 g Mascarpone, Birkenzucker und Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Geliermittel, Milch und restliche Mascarpone in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und zügig unter die Quark-Masse rühren.

Crème auf dem Kompott verstreichen, zweiten Biskuit auflegen, leicht andrücken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

5 Dekoration:

Schokoladensorten getrennt voneinander fein hacken und jeweils über einem warmen Wasserbad schmelzen. Für eine Ganache unter die Zartbitterschokolade Rahm rühren. Unter die weisse Schokolade in Sonnenblumenöl aufgelöstes Matchapulver rühren.

Biskuit mit der Zartbitterganache bestreichen, Matchaglasur in einen Spritzbeutel füllen und Punkte auf die Ganache spritzen. Schnitten mit Zuckerstreuseln dekorieren und kalt stellen.

Backrahmen entfernen und Schnitte in 12 Stücke à 5 x 10 cm schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dieses Rezept lässt sich wunderbar vielfältig abwandeln. Wie wäre es mit einer Schoko-Kirsch-Schnitte mit Schuss? Dazu in das Kirschkompott 5 EL Kirschlikör anstatt Anis geben. Durch die zusätzliche Flüssigkeit sollten dann jedoch 2 Beutel des veganen Geliermittels für das Kirschkompott verwendet werden. In die Füllung kann etwas Orangenschale hineingerieben werden. Für die Deko nur die Ganache verwenden und fertig.
- Übrigens Birkenzucker (Xylit) kann durch Rohrzucker oder mit Kokosblütenzucker ersetzt werden. Kokosblütenzucker schmeckt schön karamellig.
- Wer kein Matchapulver hat, kann die Schokolade mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.