



Benötigte Zutaten

Für den Kakaoboden

3 Eier (Größe M)

80 g Zucker

30 g Premium Teebutter
(geschmolzen)

50 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 EL Backkakao (entspricht
20 g)

1/2 TL Backpulver

1 Schuss Alex Schoko-Milch

Für die Milchcreme

2 Pkg. Premium Schlagobers
(entspricht 500 ml)

4 TL Sahnesteif

30 g Staubzucker

Mark einer
Vanilleschote

Cremiger Milchsack

Luftiger Kakaoboden trifft auf eine zarte Milchcreme mit echter Vanille und cremigem Premium Schlagobers – ein himmlischer Snack, der Kindheitserinnerungen weckt. Ob als Nachspeise, Jause oder süßer Verwönmoment: Der cremige Milchsack schmeckt immer!

Anleitung

1. Für den Kakaoboden die Eier mit dem Zucker für wenige Minuten schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter einrühren.
2. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen und nach und nach die Eiermasse unterheben. Zum Schluss einen Schuss Schoko-Milch zugeben und vorsichtig umrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und gleichmäßig verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für rund 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen auskühlen lassen und halbieren.
5. In der Zwischenzeit die Milchcreme zubereiten. Den Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, Staubzucker und Vanillemark unterrühren.
6. Die Creme auf einem der beiden kalten Kakaobodenhälften verteilen und glattstreichen.
7. Die zweiten Bodenhälfte auf die Creme legen und für mindestens zwei Stunden kühlstellen. Anschließend in rechteckige Stücke schneiden und snacken.

Tipp: Das Backblech mit wenigen Tropfen Wasser benetzen, damit das Backpapier nicht verrutscht

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at