



# Kuchen à la Milchschnitte®

Sahniger Kuchen vom Blech

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Biskuitplatte vom Rand lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend den Boden halbieren und vom Backpapier lösen. Eine Hälfte auf eine Tortenplatte legen.

## 3 Füllung:

Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Crème légère kurz unterrühren. Die Creme gleichmäßig auf einer Kuchenhälfte glatt streichen. Andere Hälfte mit der gebackenen Seite nach oben auflegen und leicht andrücken.

### Zutaten:

#### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

#### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
2 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

#### Füllung:

200 g kalte Schlagsahne  
1 geh. EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère

#### Guss:

100 g Puderzucker  
2 gestr. EL Dr. Oetker Kakao  
2 - 3 EL Milch





**4** Guss:

Puderzucker und Kakao in eine Schüssel sieben, mit Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf dem Kuchen verstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

