Rezept

Schoko-Milchschnitten selber machen

Ein Rezept von Schoko-Milchschnitten selber machen, am 19.09.2025

Zutaten

200 g	Zartbitter-Schokolade
150 g	Zucker
50 g	Mehl
	1/4 l Milch
2	Eiweiße
80 g	Zucker
1	tiefes Backblech oder ofenfeste Form (ca. 20 × 25 cm)
150 g	Butter
4	Eier (Größe M)
3 Blatt	Gelatine
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
	Salz
100 g	Sahne
	Backpapier
1	Spritzbeutel mit Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12-16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Schokolade und die Butter mit 100 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Backofen auf 160° vorheizen. Backblech oder Form mit Papier belegen.

2. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Mehl unter die flüssige Schokomasse rühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Schokomasse heben. Teig gleichmäßig in dem Backblech verteilen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und Schokoboden im Backblech abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Mousse die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Knapp 100 ml Milch mit Vanillezucker aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Restliche Milch unterrühren. Alles in eine große Schüssel füllen und im Kühlschrank leicht gelieren lassen.

4. Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne halbsteif schlagen und unter die leicht gelierte Milch heben, dann den Eischnee behutsam unterheben. Die Milch-Mousse auf dem Schokoboden im Backblech verteilen, glatt streichen und 1-2 Std. kühl stellen. Zum Servieren den Kuchen mit einem Messer, das zwischendurch immer wieder in heißes Wasser getaucht wird, in gleich große Schnitten schneiden.