Rezept

Zuckerfreie Creme-Schoko-Schnitten

Ein Rezept von Zuckerfreie Creme-Schoko-Schnitten, am 17.06.2025

Zutaten

Für den Teig

- **4** Eier (M)
- **1 EL** Speisestärke
- **4 EL** Kakaopulver (schwach entölt)
- **2 EL** Honig

Für die Creme

- **100 g** Sahne
- **1 EL** Honig
- **30 ml** Milch
- **250 g** Magerquark
- **1 Msp.** gemahlene Vanille
- **½ TL** Agar-Agar

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 3 g F, 5 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig die Eier trennen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Kakaopulver, Speisestärke und Honig verrühren. Die Eiweiße in einer weiteren Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Eischnee mit dem Teigschaber unter die Eigelb-Kakao-Masse heben. Den Teig auf dem Backblech verstreichen und im Ofen (Mitte) 12 Min. backen.

3. Inzwischen für die Creme die Sahne in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Quark mit Honig und Vanille verrühren und die Sahne unterheben.

4. Die Milch mit Agar-Agar in einem Topf verrühren, aufkochen und 1 Min. köcheln lassen. Die Mischung mit dem Schneebesen unter den Quark rühren.

5. Ein Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Den Schokobiskuit aus dem Ofen nehmen, auf das Küchentuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit kurz abkühlen lassen, dann halbieren. Die Creme gleichmäßig auf einer Hälfte verstreichen und den anderen Biskuit darauflegen. Die Platten in einer Box im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Vor dem Servieren in 16 Riegel schneiden.