

Vegane Milchschnitte

Zutaten für den Schokoladenbiskuit:

- 300 g Mehl
- 45 g Backkakao (ungesüßt)
- 220 g Zucker
- 375 ml Wasser
- 75 ml pflanzliches Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 8 g Backpulver
- 8 g Vanillezucker

Zutaten für die Creme:

- 300 ml vegane Schlagsahne
- 16 g Sahnesteif
- 8 g Zucker
- 1-2 TL Vanillezucker
- 1-2 EL Agavendicksaft
- 50 g pflanzlicher Joghurt

Außerdem:

- Vegane Butter zum Einfetten und Backkakao zum Bestäuben

Zubereitung:

Schokoladenbiskuit

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Backkakao, Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermengen. Anschließend das Öl und das Wasser dazugeben und kurz unterrühren.

Nun fetten wir die Backform mit veganer Butter ein und bestreuen diese mit etwas Kakaopulver. Den Teig geben wir nun in die Backform und verstreichen diesen gleichmäßig.

Jetzt backen wir den Teig für ca. 20 min bei Ober-/Unterhitze. Wenn der Teig dann fertig ist, lassen wir diesen abkühlen.



Creme

In der Zwischenzeit schlagen wir die vegane Schlagsahne mit Sahnesteif, Vanillearoma, Agavendicksaft und Vanillezucker auf.

Den pflanzlichen Joghurt rühren wir dann unter die Sahnemasse und stellen die fertige Creme für ca. 30 Min in den Kühlschrank.

Zusammensetzen:

Die äußersten Ränder des Teigs abschneiden und mit einem Messer in etwa 5x10 cm lange Rechtecke schneiden.

Auf die Hälfte der Rechtecke mit einer Spritzhülle Creme geben.

Danach die restliche Hälfte der Biskuitstücke vorsichtig auf die Creme legen, leicht andrücken und so die Milchschnitten schließen.

