



BURGER MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 50 Min

ZUTATEN

für 10 Stück

10 Stück Milch-Schnitte®

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 EL geschälter Sesam
- 150 g Mangofruchtfleisch
- 80 g Erdbeerkonfitüre
- einige Blätter frische Minze
- 80 g Joghurt, 3,5 % Fett

Utensilien: runder
Ausstecher (Ø 5 cm)

ZUBEREITUNG

1

Für den Biskuitteig Eier trennen, Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter das Eigelb heben.

2

20 Kleckse Biskuitteig mit Hilfe eines Esslöffels auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, die Hälfte mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 15-18 Minuten backen. Biskuit-Burger Buns auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3

Mango in sehr dünne Scheiben schneiden. Je 2 Stück Milch-Schnitte® mit der langen Seite aneinander legen und Kreise (Ø 5 cm) ausstechen. Biskuit-Burger Buns ohne Sesam umdrehen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und Kreise aus Milch-Schnitte® auflegen. Milch-Schnitte® mit Mango und Minze belegen. Mit Joghurt bestreichen, übrige Biskuit-Burger Buns aufsetzen und Milch-Schnitte® Burger servieren.

Tipp: Die übrig gebliebenen Abschnitte der Milch-Schnitte® schmecken super in Joghurt gerührt und zu Eiscreme gefroren.

Das übrig gebliebene Eiweiß kann man auch gut in anderen Rezepten von Milch-Schnitte® verwenden, wie zum Beispiel dem Überraschungsdessert mit Milch-Schnitte® oder dem Spekulatius-Knusper-Cake mit Milch-Schnitte®.

Portionen:	10
Pro Portion:	88 g
Pro Portion:	236 kcal