**MILCHREME-SCHNITTEN**

**Zutaten:** 1 Pkg Puddingpulver Schoko

5 Eier (Schnee schlagen)

80 g Erythrit

1 EL Backkakao

½ TL Backpulver

75ml Wasser

**Fülle:** 250g Magertopfen

175g Frischkäse Light

 Süßstoff, Vanille, evtl. Kokosaroma

**Zubereitung:**

* Die Eier trennen und Schnee schlagen
* Dotter und restliche Teigzutaten mixen
* danach Schnee unterheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen
* 10 min bei 160 Grad backen
* Inzwischen die Fülle mixen
* den fertig gebackenen, ausgekühlten Teig halbieren
* eine Hälfte davon mit der Fülle bestreichen und die zweite Hälfte darauflegen.
* Die Kanten sauber abschneiden und in 12 Stücke teilen.

**TIPP:** Die Milchschnitten eignen sich auch zum Einfrieren!

