

# Kakaoschnitte Version 1

(glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei)

so haben wir sie im Kindergarten gebacken

## Zutaten für den Teig :

- 3 Eier
- 75g Zucker
- 30g Kakao
- 30g Vollkornreismehl
- 40g glutenfreies Mehl (z.B. Mix C von Schär)
- $\frac{1}{4}$  TL Backpulver

## Zutaten für die Creme :

- 150ml Sahne (evtl. laktosefrei)
- 200g Frischkäse (evtl. laktosefrei)
- 3 EL Honig
- 3 Blatt Gelantine (klappt auch mit 1 Btl. Gelantine fix)

## Zubereitung Teig :

1. Mit einem Handrührgerät Eier mit Zucker schaumig schlagen.
2. Gesiebten Kakao, Vollkornreismehl, glutenfreies Mehl und Backpulver zur Schaummasse geben und unterrühren.
3. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf dem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
4. Nach dem auskühlen den Boden in der Mitte durchschneiden, so dass zwei gleich große Stücke entstehen.

## Zubereitung Creme :

1. Die Gelantine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
2. Jetzt die Sahne steif schlagen.
3. Anschließend den Frischkäse mit dem Honig verrühren.
4. Danach die Gelantine ausdrücken und mit 3 EL heißem Wasser auflösen. Nun 1 EL von der Frischkäsemasse in die Gelantine rühren, anschließend sofort das Gemisch unter die Frischkäsemasse rühren.
5. Jetzt wird die geschlagene Sahne untergehoben.

6. Zum Schluss wird die Creme auf eine Hälfte des Bodens verteilt und mit der zweiten Hälfte zugedeckt.
7. Nach ein paar Stunden kühlen stellen, den Kuchenboden in Rechtecke schneiden und schmecken lassen.