Creme-Schnitte

Mit dem Rezept Creme-Schnitte lässt sich eine Süßspeise zaubern, die speziell an warmen Sommertagen eine echte Erfrischung ist. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 l	Milch
8 Stk.	Eier
350 g	Zucker
300 g	Mehl
2 TL	Vanillezucker
750 g	Schlagobers
1 Packung	Blätterteig

Zubereitung

1. Für die Creme-Schnitte zuerst den Ofen auf 175°C vorheizen. Danach die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Blätterteig mit einem ebenfalls bemehlten Nudelholz ganz dünn ausrollen. Anschließend auf ein Backblech legen und für 10 Minuten in den Ofen stellen. Den Blätterteig dann herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Für die Zubereitung der Creme, zunächst 8 Eier trennen und die Eigelbe in eine Rührschüssel geben, mit dem Zucker schaumig rühren. Während des Rührens langsam nach und nach Mehl, Vanillezucker und ein 1/4 der Milch zugeben, anschließend beiseite stellen.

3. Als nächstes 3/4 der Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen das Eiweiß in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Nun den Eigelbmix in die Milch geben und vorsichtig so lange rühren, bis die Masse anfängt sich zu verdicken.

4. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das steife Eiweiß unterheben. Jetzt eine Blätterteigplatte auf ein Backblech oder in eine geeignete Form legen. Darüber die warme Creme verteilen. Anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Schlagobers in

eine Rührschüssel geben und fest schlagen, danach den Staubzucker einrühren.

5. Die Masse auf die erkaltete Creme streichen. Nun die zweite Blätterteigplatte in 20 Quadrate schneiden und auf die Creme legen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Creme-Schnitte schmeckt auch hervorragend, wenn sie mit frischen Früchten serviert wird. Ebenso passt ein warmes Zitronengelee besonders gut zu der Creme-Schnitte und verleiht ihr eine erfrischende Note.