Cremeschnitten aus Blätterteig

Cremeschnitten aus Blätterteig mit locker-leichter Füllung aus Milch, Pudding und über Dampf geschlagenem Eiklar: Der Aufwand für dieses Rezept lohnt sich!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

2 Stk.	Blätterteig (fertig)
8 Stk.	Eiklar
560 g	Kristallzucker
1 l	Milch
4 Packungen	Vanillepudding
8 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Ein paar Minuten vor der Zubereitung der Cremeschnitten aus Blätterteig die fertigen Teige aus dem Kühlschrank holen und aus der Packung nehmen. Den Ofen mit Ober- und Unterhitze auf 180 Grad vorheizen, Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Danach die Teige ausrollen und jeweils in der Mitte längs durchschneiden. Beide Hälften auf das Blech legen und im Ofen goldgelb backen. Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Mit dem zweiten Teig ebenso verfahren.

2. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Ein Wasserbad ansetzen. Die Eier trennen (Dotter werden nicht benötigt). Das Eiklar in einen Schlagkessel geben, über Dampf kurz aufschlagen. Weiterschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Insgesamt mindestens 15 Minuten über Dampf schlagen, sodass eine cremig-schaumige Konsistenz entsteht. Anschließend vom Herd nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und ohne Dampf noch einmal durchschlagen.

3. Von der Milch drei Viertel abnehmen und in einen kleinen Topf geben. Die restliche Milch in eine große Tasse oder runde Schüssel (ohne Kanten) füllen. Das Puddingpulver mit dem

Schneebesen einrühren und auflösen. Solange rühren, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben.

4. Unterdessen die Milch im Topf zum Kochen bringen. Topf sofort wieder vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver zügig einrühren. Wieder auf den Herd stellen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Dabei ständig rühren.

5. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einige Minuten lang einweichen lassen. Danach gut ausdrücken und unter den heißen Pudding rühren. Den Eiklar-Schaum vorsichtig in eine große Schüssel füllen, den warmen Pudding unterheben.

6. Die fertig gebackenen Blätterteighälften noch einmal in der Mitte längs durchschneiden, sodass pro Teig vier Stränge vorhanden sind. Auf einen Strang einen Teil der Creme verstreichen, den nächsten Strang als Deckel verwenden und vorsichtig aufsetzen. Mit den anderen Teigsträngen ebenso verfahren. Die fertigen Cremeschnitten mit Staubzucker bestreuen und vor dem Servieren für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Für die Cremeschnitten aus Blätterteig eignet sich auch jede andere Creme. Man kann den Teig ebenso im Stück backen, die Creme auf eine Hälfte aufstreichen und die andere Hälfte darüber einschlagen.