

Cremeschnitten

Feine Cremeschnitten dürfen auf keiner Kaffeetafel fehlen. Dieses Rezept schmeckt allen Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Zutaten

1 Stk.	Eidotter
1 Packung	Blätterteig
8 Blätter	Gelatine
60 g	Kristallzucker
4 EL	Marillenmarmelade
260 ml	Milch
20 g	Puddingpulver
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
800 ml	Schlagobers
4 TL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Für die Cremeschnitten den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit einige Esslöffel Milch mit dem Vanillepuddingpulver und Eidotter verrühren. Die restliche Milch mit dem Kristall- und Vanillezucker und etwas Salz in einer Pfanne erhitzen und aufkochen lassen. Die Puddingmilch hineingießen und unter ständigem

Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. In eine Schüssel gießen, mit Staubzucker bestreuen und mit Frischhaltefolie bedecken. Kühl stellen.

3. Blätterteig herausnehmen und abkühlen lassen. In zwei gleich große Rechtecke teilen. Marillenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und auf ein Blätterteig-Rechteck streichen.
4. Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit Staubzucker und etwas Wasser verrühren, so dass eine zähflüssige Glasur entsteht. Die Glasur auf den Blätterteig mit der Marmelade streichen und den Blätterteig in den Kühlschrank stellen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pudding aus dem Kühlschrank nehmen und den Staubzucker hineinsieben. Rum dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Gelatine ausdrücken und mit wenig Wasser in einer Pfanne erwärmen. Mit der Puddingcreme vermengen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Puddingmasse heben.
6. Die Puddingcreme auf dem noch unbehandelten Blätterteigboden verteilen und mit dem bereits glasierten Blätterteigdeckel bedecken. Für 1-2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren in gleich große Stücke schneiden.

Tipp

Die Cremeschnitten in Stücke schneiden, bevor der Deckel aufgesetzt wird und dann den Deckel separat portionieren und jeweils aufsetzen. So verhindert man, dass die Creme beim Schneiden zwischen dem Blätterteig herausgedrückt wird.