Gebackene Frischkäse-Creme-Schnitten

Das Rezept der gebackenen Frischkäse-Creme-Schnitten schmeckt typisch amerikanisch und ist perfekt für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Packungen	Croissants-Teig (fertigen)
600 g	Frischkäse
100 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Butter (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Frischkäse-Creme-Schnitten** eine Auflaufform (ca.30x22cm) ausfetten und den Ofen auf ca. 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.

2. Dann den ersten Croissant-Teig der Packung entnehmen, in der Form auslegen und die Nähte mit den Fingern zusammendrücken bzw. verschließen.

3. Danach den Frischkäse, den Sauerrahm, die Eier, das Salz, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

4. Nun die recht flüssige Creme-Masse auf den Croissant-Teig geben.

5. Jetzt den zweiten Croissant-Teig der Packung entnehmen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Nähte ebenfalls mit den Fingern zusammendrücken.

6. Als Nächstes den Teig vorsichtig auf die Creme legen und mit flüssiger Butter bestreichen.

7. Letztendlich die Oberfläche großzügig mit Zucker und Zimt bestreuen und anschließend ca. 30 Minuten im untersten Drittel des Ofens backen. Sollte die Oberfläche während des Backens zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie abdecken. Der Creme-Schnitten sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Wer möchte, kann der Creme der gebackenen Frischkäse-Creme-Schnitten etwas Zitronensaft beifügen. Wer es gern süß mag, kann zusätzlich noch die Form mit Zucker und Zimt ausstreuen.