Karpatka-Polnische Cremeschnitte

Nicht nur in Polen ist die Karpatka-Polnische Cremeschnitte ein himmlischer Genuss. Das Rezept bekommt auch hierzulande immer mehr begeisterte Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für den Brandteig

125 g	Butter
1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Wasser
5 Stk.	Eier

Für die Creme

750 ml	Vanillepudding
2 Stk.	Eier
2 EL	Vanilleextrakt
4 EL	Mehl
2 EL	Stärkemehl
300 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für Karpatka-Polnische Cremeschnitte den Backofen auf 220°C vorheizen. Währenddessen den Brandteig zubereiten. Dazu Wasser mit Butter in einem Topf erhitzen und aufkochen lassen.

2. Mehl dazugeben und kräftig unterrühren, bis die Masse um den Kochlöffel herum eine Kugel

bildet. Diese Teigkugel aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben. Nach und nach die Eier unterrühren.

3. Ein Stück Backpapier mit Butter einpinseln und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Vanillecreme zubereiten. Dazu Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Den Vanillepudding mit Eiern, Vanilleextrakt, Speisestärke und Mehl in einem Topf zu einer glatten Masse verrühren.

5. Erwärmen, bis der Pudding beginnt anzudicken, dann vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren, so dass sich keine Haut bilden kann. Vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

6. Den gebackenen Teig mit einem scharfen Messer horizontal durchschneiden und die untere Hälfte auf eine Platte platzieren. Großzügig mit der Vanillecreme bestreichen, dabei einen ca. 2-3 cm breiten Rand frei lassen.

7. Die obere Teighälfte vorsichtig auf die Creme setzen und leicht andrücken. Vor dem Anrichten den Kuchen in kleine Quadrate oder Scheiben schneiden. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Den Brandteig für die Karpatka-Polnische Cremeschnitte kann man prima vorbereiten und schon am Vortag backen.