# Leckere Cremeschnitten

Ein preiswertes Rezept für Cremeschnitten, das auf jeder Kaffeetafel willkommen ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Blätterteig (fertig vom Kühlregal) |
| 80 g | Maisstärke (oder 2 Pkg. Vanillepuddingpulver) |
| 500 ml | Vollmilch |
| 120 g | Zucker |
| 250 ml | Schlagobers |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 6 Blätter | Gelatine |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für die leckeren Cremeschnitten den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Blätterteig längs halbieren und die beiden gleich großen Bahnen mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit einige Löffel Milch in eine Tasse geben und mit der Maisstärke (oder dem Puddingpulver) verrühren. Die restliche Milch, Zucker und das aus der Vanilleschote heraus gekratzte Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Milch mit Maisstärke hineinrühren und die Masse damit binden. Unter ständigem Rühren ca. 3-4 Minuten kochen lassen.

3. Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und in die Vanillemilch rühren. Die Creme abkühlen lassen. Wenn sich dabei Klumpen bilden, die Creme durch ein grobes Sieb streichen oder mit einem Stabmixer pürrieren.

4. Schlagobers mit etwas Zucker steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben, diese

dann im Kühlschrank komplett erkalten lassen. Die kalte Creme auf eine Bahn Blätterteig streichen und mit der zweiten Bahn Blätterteig bedecken. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Die leckeren Cremeschnitten können auch mit drei Bahnen Blätterteig zubereitet werden, dafür einfach die Vanillecreme halbieren und jeweils eine Hälfte auf einer Blätterteig-Bahn verteilen.