

Mille-feuille mit Puddingcreme

Die Mille-feuille mit Puddingcreme ist ein französischer Dessert-Klassiker mit Blätterteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
450 ml	Milch
1 Packung	Blätterteig (ca. 270 g aus dem Kühlregal)
1 Packung	Gelatine-Fix (15 g, entspricht 3 Blatt Gelatine)
250 g	Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, etc.)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Mille Feuille mit Puddingcreme** zu zaubern, beginnst du am besten damit, die Füllung zuzubereiten. Vermische hierfür das Puddingpulver mit Zucker in einer Schüssel und gib 4-5 EL Milch hinzu, um alles glattzurühren. In einem Topf kochst du dann die restliche Milch auf und gibst die Pudding-Mischung unter Rühren hinzu. Lass alles für 1-2 Minuten köcheln und fülle den Pudding dann in eine Schüssel um, die du direkt mit Frischhaltefolie bedeckst. Dadurch kann keine Haut auf dem Pudding entstehen. Lass den Pudding komplett erkalten, was bis zu 3 Stunden dauern kann.
2. Währenddessen bereitest du die Blätterteigböden vor. Hierfür heizt du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und belegst ein Backblech mit Backpapier. Den ausgerollten Blätterteig stichst du mit einer Gabel vielfach ein und schneidest ihn in insgesamt in 12 gleich große Rechtecke (ca. 9 x 5 cm). Diese legst du mit Abstand auf das Blech und backst sie im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun. Danach lässt du sie abkühlen.
3. Jetzt den kalten Pudding mit einem Schneebesen glatt rühren, Gelatinefix einrieseln lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. Ø 11 mm) füllen. Auf 6 Blätterteigböden spritzt du Tupfen und legst je einen Blätterteigboden darauf. Die übrige Puddingcreme spritzt du darauf

und garnierst das Ganze beliebig mit frischen Beeren und Staubzucker. Deine köstliche Mille Feuille mit Puddingcreme ist servierbereit! Genieße den herrlichen Geschmack und lass dich von diesem Dessert verzaubern.

Tipp

Die Blätterteigböden und die Puddingcreme am besten einen Tag vorher zubereitet. Die Creme gekühlt im Kühlschrank lagern, die Böden luftdicht in Dosen aufbewahren.