Mille-Feuille mit Vanillecreme

Mit dem Rezept für Mille-Feuille mit Vanillecreme lässt sich eine klassische Süßspeise aus der französischen Küche zubereiten. Wer sie noch nicht kennt, wird begeistert sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,6 h

Zutaten

Für die Schichten

200 g	Blätterteig
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für die Creme

600 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
60 g	Stärkemehl
100 g	Glucose (oder 130 g Kristallzucker)

Für die Glasur

300 g	Weiße Schokolade
50 g	Dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Mille-Feuille mit Vanillecreme** zunächst den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Dann ein Backblech einfetten und Blätterteig darauf ausbreiten und auf die Größe des Backblechs zuschneiden. Den Blätterteig nun für etwa fünfzehn Minuten backen und

anschließend herausnehmen. Den Teig mit einem weiteren Backpapier abdecken und ein Backblech derselben Größe daraufstellen. Dies verhindert, dass der Blätterteig zu hoch wird. Alles nun wieder in den Ofen stellen und für ungefähr dreißig Minuten backen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen, das Backblech und das Backpapier von dem Teig nehmen und den Teig mit Staubzucker bestäuben. Die Temperatur des Ofens nun auf 260° erhöhen und die Grillfunktion zuschalten.

3. Wenn der Ofen auf Temperatur ist, den Blätterteig erneut hineinstellen und für weitere fünf Minuten backen lassen. Dabei unbedingt darauf achten, dass der Blätterteig nicht verbrennt. Danach Herausnehmen und den Teig sofort in drei gleichgroße Rechtecke schneiden.

4. Dann eine Form mit Frischhaltefolie auslegen.

5. Als nächstes Milch in einen Topf geben. Danach die Vanilleschote mit einem scharfen Messer aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. Zuletzt Zucker zugeben, vermischen und Alles vorsichtig erhitzen.

6. Dann Eier in eine Schüssel schlagen, Zucker und Maisstärke dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse vermischen.

7. Die Mischung nun auf dreimal in die kochende Milch geben. Dabei nach jeder beigabe sehr fest umrühren, um das Ei am Gerinnen zu hindern. Die Masse nun für mindestens zwei Minuten köcheln lassen, dabei ständig umrühren. Die Mischung daraufhin auf die Frischhaltefolie in die Form geben und in den Kühlschrank stellen.

8. Wenn die Creme und der Blätterteig vollständig abgekühlt sind, die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

9. Jetzt eine Blätterteigplatte auf ein Kuchengitter legen, dann die Creme in Streifen auf die Teigplatte spritzen, bis alles komplett bedeckt ist. Nun eine zweite Blätterteigplatte, mit der flachen Seite nach oben, auflegen. Auf diese Teigplatte nun wieder Creme spritzen und die letzte Platte auflegen.

10. Danach die weiße Schokolade in einem Topf und die dunkle Schokolade in einem anderen Topf vorsichtig zum Schmelzen bringen. Dabei ständig umrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, diese vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die weiße Schokolade auf die letzte Platte gießen und mit einem Spachtel glatt streichen. Die dunkle Schokolade in den Spritzbeutel geben und in feinen Linien auf die weiße Schokolade geben. Mit der Rückseite eines Messers nun Querlinien in die Schokolade ziehen. Den Kuchen jetzt für mehrere Stunden kaltstellen. Anschließend servieren.

Tipp

Die Mille-Feuille mit Vanillecreme zum schnelleren Abkühlen für zwanzig bis dreißig Minuten in den Gefrierschrank stellen. Zum Servieren, den Kuchen am Besten noch mit frischen Früchten, wie

süßen Himbeeren garnieren.