

Mille-feuille

Die Mille-feuille mit zarter Creme und Zuckerguss ist ein bekanntes und beliebtes französische Dessert. Das Rezept zum Nachmachen findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (ca. 270 g vom Kühlregal)
2 EL	Zucker
4 Stk.	Eigelb
250 ml	Vollmilch
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
50 g	Mehl
80 g	Butter kalt
75 g	Staubzucker
2 TL	Milch
40 g	Staubzucker
2 TL	Kakao
1 TL	Milch

Zubereitung

1. Für die **Mille-feuille** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig in 12 kleine Rechtecke schneiden, auf das Backblech legen und mit Zucker bestreuen. Mit Backpapier bedecken, und mit einem zweiten Backblech abdecken.
2. Im vorgeheizten Ofen zirka 20-25 Minuten backen.

3. Das Vanillemark der Vanilleschote auskratzen und mit der Milch aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und einrühren. Heiße Milch hinzufügen. Wieder in den Kochtopf geben und die Creme unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze dick cremig schlagen. Vom Herd nehmen und jetzt die kalte Butter mit einem Schneebesen einrühren. Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
4. Aus Staubzucker und Milch einen weißen Zuckerguss rühren. Aus Staubzucker, Kakao und Milch den Schokoladenguss rühren, in einen Einwegspritzebeutel füllen.
5. Jetzt basteln wir die Mille-feuille auf je einen Boden Creme spritzen. Den zweiten Boden darauf legen, nochmals mit Creme bedecken und den dritten Blätterteig-Boden darüber geben. Mit weißem Zuckerguss dekorieren. Mit dem Schokoladenguss Linien ziehen und mit einem Zahnstocher von einer Seite zur andern ziehen. Noch zirka eine halbe Stunden im Kühlschrank kühlen lassen und danach genießen.

Tipp

Sollte sich der Rand vom Blätterteig nach dem Backen zu sehr ausgedehnt haben, einfach mit einem Lineal und einem scharfen Messer gerade schneiden.