Sommer Schnitte-Mille Feuille

Das perfekte Rezept für eine leckere Sommer Schnitte. Mille Feuille ist nicht nur bei Kindern sehr beliebt, sondern überzeugt auch Kuchenliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

250 g	Blätterteig
3 Stk.	Eigelb
50 g	Zucker
20 g	Mehl
20 g	Speisestärke
300 ml	Milch
0.5 TL	Vanilleextrakt
180 g	Himbeeren
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Sommer Schnitte – Mille Feuille tiefgekühlten Blätterteig verwenden. Diesen dann ganz dünn ausrollen und ihn zurecht schneiden. Zuerst zu einem Rechteck 15 x 30 cm. Dieses dann noch mal halbieren und dann daraus je 3 Streifen à 7,5 x 10 cm schneiden.

2. Diese Teigstreifen auf ein Backblech legen, das mit Backpapier belegt ist. Den Blätterteig nun gute 30 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen und nach der Ruhezeit den Teig 5 – 8 Minuten backen, bis dieser gut aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe hat. Nach dem Backen den Teig gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Eigelb mit Zucker mischen und mit dem Schneebesen schaumig rühren. In einer weiteren Schüssel Mehl und Speisestärke mischen.

4. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen und das Ei/Zucker Gemisch einrühren. Bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Mehl und Speisestärke aufgelöst in ein wenig Wasser binden, bis die Flüssigkeit dick und glatt ist. Danach das Vanille Extrakt einrühren. Vom Herd nehmen und kaltstellen.

5. Die Beeren waschen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Nun zuerst einen Streifen Blätterteig auf einen Teller legen, Beeren auflegen, mit Creme abdecken und einen weitern Streifen Blätterteig auflegen. Hier das Gleiche noch mal wiederholen. Zum Schluss den Blätterteig mit Staubzucker überziehen und servieren.

Tipp

Je nach Saison lässt sich die Sommer Schnitte – Mille Feuille mit unterschiedlichen Früchten belegen. Auch Erdbeeren machen sich gut. Hat man keine frischen Früchte zur Hand, dürfen es auch tiefgekühlte Früchte sein. Diese aber bitte nachzuckern.