Vanille-Cremeschnitten

Feine Vanille-Cremeschnitten, auf dem Bild schön mit frischen Himbeeren dekoriert. Mit fertigem Blätterteig macht dieses tolle Rezept kaum Arbeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

280 g	Blätterteig

Für die Creme

500 g	QimiQ (Vanille)
250 g	Schlagobers
80 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. 10 Minuten vor der Zubereitung der Vanille-Cremeschnitten den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 210 Grad mit Heißluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Blätterteigplatte auf dem Blech platzieren und einige Male mit einer Gabel einstechen. Rund 10 Minuten backen (nach Packungsanleitung), anschließend abkühlen lassen.

3. Das Schlagobers in eine Schüssel füllen und steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Sahnebasis QimiQ mit Vanillegeschmack glatt rühren, Zucker einrühren. Das Schlagobers vorsichtig unterheben.

4. Den gebackenen Blätterteig halbieren. Die Vanillecreme auf eine Hälfte streichen und mit der anderen Hälfte abdecken. Für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren anschneiden.

Tipp

Die Vanille-Cremeschnitten mit Staubzucker oder Kakaopulver bestreuen. Eine ebenso leckere Dekoration sind frische Früchte, zum Beispiel Marillen, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen.