Cremeschnitten

Kalorienreiche Cremeschnitten mit wenig Aufwand

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
Blätterteig Deckel
1 Pkg
Blätterteig
5 EL
Marillenmarmelade
3 EL
Staubzucker
1 TL
Zitronensaft
Creme

250 ml
Milch
60 g
Kristallzucker
1 Pkg
Vanillezucker Bourbon
1 Prise
Salz
30 g
Pudding Vanille
2
Eidotter (Eigelb)
Creme verfeinern
8 Blatt
Gelatine
1
Vanilleschote
2 EL
Rum
500 ml
Schlagobers

Zubereitung

Personen: 6
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Blätterteig (20 Minuten)
☐
1.

1 Pkg 1Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Gabel gleichmäßig öfter einstechen. Dann bei 170°C 15 bis 20 Minuten backen. Danach herausnehmen, auskühlen lassen und in der Hälfte durchschneiden, so dass 2 Rechtecke entstehen. Eine Hälfte bildet den Boden und die andere den Deckel. Danach
5 EL 5Marillenmarmelade in einem Topf kurz erwärmen und auf den Deckel gleichmäßig aufstreichen. In einem Heferl
3 EL 3Staubzucker mit
1 TL 1Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse vermischen und auf der Marmelade gleichmäßig verteilen und den Deckel nun in den Kühlschrank geben.

Creme (30 Minuten)
☐
2.

220 ml 220Milch in einen Topf gießen und mit
60 g 60Kristallzucker

1 Pkg 1Vanillezucker Bourbon und
1 Prise 1Salz aufkochen.
30 ml 30Milch mit
30 g 30Pudding Vanille und
2 2Eidotter (Eigelb) in einer Schüssel verrühren und in die heiße Milch einrühren. Etwa eine Minute unter ständigem Rühren weiterkochen lassen und danach in eine Schüssel mit Deckel umfüllen und mit Staubzucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Das nun zugedeckt in den Kühlschrank geben.

Creme verfeinern (20 Minuten)
☐
3.

8 Blatt 8Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die erkaltete Pudding-Creme aus dem Kühlschrank nehmen und gemeinsam mit
2 EL 2Rum und dem Mark
1 1Vanilleschote mit einem Stabmixer gut vermischen. Die aufgeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen und anschließend ebenfalls zur Pudding-Creme mixen.
500 ml 500Schlagobers in einer Schüssel mit dem Mixer steif schlagen. Nun die Pudding-Creme sanft unterheben.

Cremeschnitten (20 Minuten)
☐
4.

Den Boden des Blätterteiges am besten in eine Form geben, wo dieser ziemlich genau hinein passt. Nun die Creme darauf gleichmäßig auftragen. Den Blätterteig-Deckel nun in 6 gleiche Stücke schneiden und auf die Creme drücken. Das Ganze nun am besten über Nacht in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren dann die Stücke fertig aufschneiden.

Tipp

Anstelle der Marmelade-Zuckerglasur kann man auch einen Fondant nehmen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste