

Cremeschnitten



- 1 ausgewallter, rechteckiger Blätterteig
- 4 Eigelb
- 65 g Zucker
- 20 g Maisstärke (Maispuder, Maizena)
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 250 g Rahm (Sahne)
- 250 g Milch
- 1 Blatt Gelatine

Zubereitung:



Mit den oben angegebenen Zutaten eine Vanillecreme (Patisseriecreme) herstellen. Während die Creme am abkühlen ist mit dem Blätterteig beginnen.



Aus dem Blätterteig drei gleich grosse Stücke schneiden. Der Blätterteig darf kaum aufgehen, deshalb mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die drei Blätterteige bei 200°C ca. für 10 - 12 Minuten backen.



Die erste Blätterteigscheibe auf ein Schneidebrett legen und die Patisseriecreme etwa 1½ bis 2 cm Dick verteilen.



Die zweite Blätterteigscheibe auf die verteilte Creme legen und nochmals Patisseriecreme etwa 1½ bis 2 cm Dick auftragen.



Die dritte Blätterteigscheibe auf die verteilte Creme legen und zwar so, dass die im Ofen obere Seite nun unten ist. Damit ergibt sich eine gerade Oberfläche welche für die Glasur notwendig ist.



Auf die Blätterteig-Oberfläche die heisse Aprikotur mit einem Pinsel auftragen.



Mit Fondantglasur glasieren.



Nun die Cremschnitten schneiden. Dazu muss die in der Patisseriecreme enthaltene Gelatine erstarrt sein. Deshalb mit dem Schneiden eher etwas zuwarten. Um die Cremeschnitten zu schneiden am Ende eine Holzleiste anlegen und von der Seite her schneiden. Ein Druck von oben würde die Creme auf der Seite herausdrücken.