

Crèmeschnitten

Crèmeschnitten

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [8.02.2023](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept nach Swissmilk

Zutaten:

320 g Blätterteig (42 x 26 cm)

Crèmefüllung:

250 ml Milch

4 Eigelb

60 g Zucker

2 EL Maisstärke

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

200 ml Vollrahm, steif geschlagen

Glasur:

2 EL Quittengelée

100 g Puderzucker

1-2 EL heisses Wasser

Tropfen Zitronensaft

Garnitur:

Himbeeren, Heidelbeeren, Pfefferminze

ZUBEREITUNG

1 Blätterteig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen.

Ein weiteres Backpapier auf den Teig legen und ein zweites Blech drauflegen (so bleibt der Teig während dem Backen flach).

In der Mitte des auf 200 ° C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

2 Füllung: Milch, Eigelb, Zucker, Maisstärke und Vanillestängel in einer Pfanne kräftig rühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, bis die Füllung eine cremige Konsistenz hat.

Vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen, Vanillestängel entfernen. Gut ausgedrückte Gelatine unter ständigem Rühren in der Crème auflösen. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen.

Crème durchrühren, Rahm sorgfältig darunterziehen. Nochmals 15 Minuten kühl stellen, gelegentlich durchrühren.

3 Blätterteig quer in 3 Teile (3 x 8 cm) und längs in 8 Teile (8 x 5 cm) schneiden. So entstehen 24 Rechtecke 5 x 8 cm.

Daraus sollen 8 Crèmeschnitten aus je 3 Rechtecken entstehen.

4 Crèmefüllung mit Spritzsack gleichmässig auf 16 Rechtecke spritzen. Jeweils zwei Rechtecke aufeinanderlegen.

Kühl stellen.

5 Glasur: Gelée erwärmen, sorgfältig auf die flache Seite der restlichen 8 Rechtecke pinseln.

Puderzucker, Wasser und Zitronensaft verrühren. Die Konsistenz soll leicht fließend sein.

Bei Bedarf Wasser ergänzen. Glasur auf die Rechtecke giessen, mit dem Spachtel überziehen.

Restliche Glasur abtropfen lassen, antrocknen lassen. Deckel auf die Crèmeschnitten setzen.

6 Auf Glasteller anrichten und garnieren.