

Cremeschnitten



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Qimiq	500 g
Blätterteig	1 Pkg.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	8 Esslöffel
Gold Rum	2 Esslöffel

Zubereitung:

Zuerst den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen (ev. bereits in Rechtecke schneiden) und ab in's Backrohr damit (ca. 10 min bei 210°C - Heißluft).

Die 500g Qimiq glatt rühren, anschließend den Zucker, Zitronensaft und Rum dazugeben. Die Sahne schlagen und unterheben.

Die Creme mit den fertig gebackenen Blätterteig-Rechtecken zusammensetzen und für ca. eine Stunde kalt stellen.

Tipp: Vanille Qimiq verwenden, oder Vanillepulver dazugeben.
Nach Belieben die Cremeschnitten mit Marmelade oder Zuckerglasur bestreichen.

Gutes Gelingen!

Tipp:
Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1032-Cremeschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at