

Cremeschnitte a la Kuchenform



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	2 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	25 g
Weizenmehl (universal)	200 g
Feinkristallzucker	400 g
Blätterteig	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Vollmilch	1 Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	5 dl

Zubereitung:

Den Blätterteig in 2 gleiche Teile teilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200° C ca. 15 Minuten backen.

Die Eidotter schaumig rühren, 200 g Zucker, Mehl, Vanillezucker und 1 dl Milch dazugeben und gut verrühren. Die restliche Milch in einem großen Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Dottermasse mit dem Schneebesen einrühren, wieder auf den Herd geben und unter ständigem Rühren noch 7 - 8 Minuten kochen. Danach die Masse abkühlen lassen, inzwischen die Eiklar mit 200g Zucker zu Schnee schlagen, den Zitronensaft zufügen und unter die ausgekühlte Masse rühren. Schlagsahne mit dem Staubzucker ausschlagen.

Ein Blätterteigblatt in eine Backform geben, die Fülle aufstreichen, dann das Schlagobers obendrauf verstreichen, mit der 2ten Teigplatte abdecken und für einige Stunden kalt stellen. Dann die Cremeschnitten in Stücke schneiden und vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1365-Cremeschnitte-a-la-Kuchenform.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at