

Obers-Cremeschnitten



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Vanilleschoten	1 Stk.
Feinkristallzucker	60 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Blätterteig	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	200 g
Zitronen	1 Stk.
Ribiselmarmelade	

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den gefrorenen Blätterteig auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm-stark ausrollen.

Mit Hilfe eines Nudelwalkers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die überschüssigen Teigländer wegschneiden.

Den Teig mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen.

Den Teig 20 Minuten rasten lassen und dann in der vorgeheizten Backröhre bei 220 Grad so lange backen, bis die Teigoberfläche leicht gebräunt ist.

Dann die Hitze auf 160 Grad reduzieren und fertigbacken.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen den Boden in drei gleich breite Streifen schneiden und einen davon mit Ribisel-Marmelade überziehen.

Den Staubzucker mit dem Zitronensaft glatt verrühren (wenn nötig noch etwas Wasser dazugeben.) Etwas erhitzen und den mit Marmelade überzogenen Streifen damit glasieren und in 12 gleich große Teile schneiden. (Dies werden die Deckblätter für die Schnitten).

Zubereitung:

Für die Oberscreme die ganzen Eier mit dem Kristallzucker und dem Mark einer Vanilleschote über Dunst auf Handwärme aufschlagen.

Vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen bis die Masse wieder kalt ist.
Die Gelatineblätter ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in ganz wenig heißem Wasser auflösen.
Einen halben Liter Obers steif aufschlagen und gleichzeitig mit der aufgelösten Gelatine unter die Eiermasse ziehen.
Bevor die Creme vollkommen erstarrt ist, bestreicht man damit einen der zwei noch nicht in 12 Teile geschnittenen Schnittenboden, setzt den zweiten Schnittenboden darauf, bestreicht wieder mit Creme und legt obenauf eines der 12 Deckblätter.
Die Schnitten im Kühlschrank vier Stunden anziehen lassen.
Nach dem Erstarren schneidet man diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in zwölf gleich große Teile.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1369-Obers-Cremeschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at