

Tipps: M Budget Blätterteig (Migros) nehmen, denn ich finde den am besten und er hat direkt 2 Rollen drin, Eiweiss erst am Schluss schlagen, währenddem die Creme kühlgestellt wird.

Cremschnitten Rezept

Zutaten: 8 Eier (getrennt), 7 Esslöffel feine Speisestärke, 220 g Zucker, 4 Tütchen Vanillezucker, insgesamt 1.1 Liter Vollmilch (erst 100 ml und dann 1L Vollmilch), 2 Rollen Blätterteig

Eier trennen und das Eiweiss steifschlagen und vorerst in den Kühlschrank stellen (siehe Tipps oben), die Eigelbe mit dem Zucker und 2 Tüten Vanillezucker cremig schlagen, nun die 100ml Milch langsam während des schlagens unterrühren, die Stärke drüber sieben und ebenfalls unter die Eiercreme schlagen,



nun 1 Liter Milch mit 2 Tüten Vanillezucker im Topf heiss werden lassen, bevor die Milch aukocht, langsam unter ständigem rühren die Eiercreme in die Milch geben.

Nun unter ständigem rühren die Masse langsam aufkochen lassen und so lange rühren, bis die Creme dicklich wird (wie Pudding), die Creme muss jetzt erstmal abkühlen.

In der Zwischenzeit geht's an die Teigschichten. Die erste Rolle Blätterteig ausbreiten, mit einem Nudelholz (CH: Wallholz) etwas grösser rollen, so dass jede Lage (fürs Schichten) in eine Auflaufform oder auf ein Backblech mit Backrahmen passt. Teig mehrmals einstechen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze goldgelb backen, circa 11-15 Minuten und diesen abkühlen lassen.

Danach die 2. Rolle Teig ausbreiten, mit dem Nudelholz auf die gleiche Grössee bringen und den Teig mit einem scharfen Messer leicht vorritzen. So kann man nachher die einzelnen Creme Schnittenstücke gut portionieren. So backen, wie die erste Schicht und ebenfalls auskühlen lassen. Wenn die Creme ausgekühlt ist, nochmals kurz etwas umrühren und das steiffgeschlagene Eiweiss nach und nach unter die Creme heben, bis eine schöne homogene Masse entsteht.

Nun wird die erste Lage Blätterteig in die Auflaufform oder in den Backrahmen gelegt, darauf wird die Creme verteilt und glatt gestrichen. Danach wird die 2. Lage Blätterteig in ihre (vorgeritzten) Stücke

geschnitten. Die einzelnen Blätterteigstückchen werden auf die Creme gelegt, so dass alles bedeckt ist. Nun mit Puderzucker bestäuben und für 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen, zum Servieren die Creme Schnitten in der Form in Stücke schneiden und sofort servieren.