



## CREMESCHNITTE

### ZUTATEN

- 1 Stk** Blätterteig rechteckig
- 100 g** Puderzucker
- 400 g** Milch
- 40 g** Maizena
- 2 Stk** Eigelb
- 120 g** Zucker
- 2 Stk** Vanilleschote
- 5 Blatt** Gelatine
- 200 g** Schlagrahm
- 200 g** Erdbeergelee
- 1 Stk** weisser Fondant

### ZUBEREITUNG

1. Blätterteig in 18 gleichmässige Rechtecke zuschneiden und mit einer Gabel gut einstechen
2. Die Rechtecke in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten gleichmässig etwas Puderzucker über die Teigstücke sieben und diese wieder in den Ofen schieben sodass der Puderzucker leicht caramelisiert (bitte stetig kontrollieren).
3. Anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen
4. Milch bis und mit Vanilleschote (Mark ausgekratzt und Schote) in den Mixtopf geben und alles zusammen 8 Min / 90 Grad / Stufe 3 erhitzen
5. Creme durch ein Sieb in ein flaches Gefäss streichen, Gelatine zur noch heissen Creme geben und gut verrühren, mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf die Creme) und kühlstellen
6. Rühraufsatz in den Mixtopf stecken, erkaltete Creme begeben und 10 Sek. / Stufe 2.5 glattrühren
7. Schlagrahm begeben und 10 Sek. / Stufe 2 mischen
8. Patisseriecreme in einen Spritzbeutel füllen und 2/3 der Blätterteigböden damit bespritzen
9. Auf die restlichen Blätterteigböden Erdbeergelee streichen und mit einem weissen Kreuz (z.B. ausgewalltes Marzipan mit Puderzucker bestreut) garnieren, anschliessend die Cremeschnitte damit zudecken