

Cremeschnitten

- In 1 ½ Stunden auf dem Tisch
- Ergibt 20 Cremeschnitten



Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 1 Pkg. Puddingpulver (Vanille)
- ½ l Milch
- 1 l Obers
- 4 Blatt Gelatine
- 80 g Feinkristallzucker
- 2 EL Rum
- 100 g Fondant
- 50 g Marillenkönfitüre

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Frischblätterteige aus der Packung nehmen und entrollen, auf das Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, mit einer Gabel einstechen und lt. Angabe backen.
- Mit ½ l Milch, 40 g Feinkristallzucker und 1 Pkg. Puddingpulver einen Pudding lt. Packungsangabe bereiten.
- Gelatine im kalten Wasser einweichen.



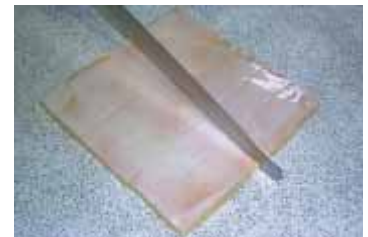
Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Blätterteig einstechen



Schritt 5



Schritt 5 (mit Staubzucker)





Geschlagenes Obers unterheben

Zubereitung:

1 Oberteil umdrehen, so dass die Unterseite oben ist, mit Marillenkönfitüre dünn bestreichen.

2 Fondant erwärmen, mit Wasser verdünnen und dünn glasieren oder mit Staubzucker bestreuen.

3 Unterteil auflegen, Oberscreme darauf verteilen und glatt streichen.

4 Den glasierten Oberteil in gewünschte Stückzahl einteilen und schneiden.

5 Die einzelnen Teile auf die glatt verstrichene Oberscreme legen, somit kann man leichter portionieren. Vor dem Portionieren

mindestens eine halbe Stunde kalt stellen, Sägemesser im heißen Wasser eintauchen und schneiden.

Sollten Sie keinen Fondant haben, so können Sie die Oberteile mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungstipp:

Der Pudding sollte unbedingt glatt gerührt werden und nicht zu warm sein (*18 - 20 Grad*), bevor man das geschlagene Obers unterzieht. Fondant sollte auf ca. 35 - 40 Grad, nicht wärmer, aufgewärmt werden.

Creme:

Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Rum zugeben, vermischen und alles unter den Pudding rühren. Obers mit den restlichen 40g Feinkristallzucker aufschlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig dem Pudding unterheben.

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 12 Minuten goldbraun backen. Ober- u. Unterhitze: 220° C

Serviertipp:

Cremschnitten vor dem

