

Blätterteig

Rezept für 4 Personen

1 Butterblätterteig

mit Papier auf ein Backblech legen, mit einer Gabel sehr gut stupfen,
bei 200°C im Ofen goldbraun backen (ca. 15min), auskühlen lassen,
mit Brotmesser vorsichtig in 3 gleich breite Streifen zuschneiden

Vanillecreme

Rezept für 4 Personen

200 g	Milch	
50 g	Zucker	
½	Vanillestange: Mark	zusammen aufkochen
25 g	Crempulver	zusammen gut mischen, mit heisser
50 g	Milch	Milch angleichen, zurück in Pfanne

unter ständigem Rühren mit Schwingbesen, Masse schön aufkochen lassen,
danach sofort in eine Schüssel um leeren, mit Klarsichtfolie direkt auf Creme
abdecken und im Kühlschrank auskühlen

Cremeschnitte

250 g	Vanillecreme	mit Rührgerät klumpenfrei aufrühren
1 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
40 g	Rahm	schlagen 80%

Gelatine ausdrücken und in Sauteuse geben, wenig Vanillecreme dazu geben und bei kleiner Hitze auflösen, zur restlichen Vanillecreme rühren und sofort Schlagrahm unterheben

Hälfte der Masse mittig auf 1. Blätterteigstreifen geben und mit Spatel gleichmässig verteilen, nicht über den Blätterteig hinaus und nicht zu flach

sofort 2. Blätterteigstreifen auflegen, leicht andrücken

restliche Masse darauf geben und wiederum gleichmässig verteilen

3. Blätterteigstreifen auflegen, leicht andrücken

allfällige Löcher auf der Seite mit dem Spatel ausbessern

50 g	Aprikosenmarmelade	zusammen erhitzen,
1 EL	Wasser	Schnitte mit Pinsel bestreichen
50 g	Staubzucker	absieben
1 KL	Wasser	dazugeben, glatt rühren, soviel Wasser begeben bis Glasur dickflüssige Konsistenz hat, Schnitte damit bestreichen mit Hilfe eines Spatels