

## **Cremeschnitte mit gebrannter Creme und Äpfeln**

Rezept für 4 Personen

### **Blätterteig**

1 Butterblätterteig

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

### **Gebrannte Creme**

70 g	Zucker	in Topf caramelisieren (ohne Rühren)
300 g	Milch	separat erhitzen, Caramel damit ablöschen, aufkochen
25 g	Cremepulver	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 umleeren, mit Klarsichtfolie direkt auf Creme  
abdecken und im Kühlschrank auskühlen

## Apfelkompott

2	Äpfel	schälen, entkernen und in 1cm Würfel schneiden
10 g	Zucker	in eine Sauteuse geben
1 dl	Weisswein	beigeben, aufkochen
1	Vanillestange	auskratzen, mit den Äpfeln beigeben 5min sieden
1 Blatt	Gelatine	einweichen, dem warmen Kompott beigeben und mischen, kühlstellen

## Creemeschnitte

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

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

2/3 des Kompotts mittig auf 1. Blätterteigstreifen geben, mit der gebrannten Creme einfassen und mit Spatel gleichmässig verteilen, nicht über den Blätterteig hinaus und nicht zu flach

sofort 2. Blätterteigstreifen auflegen, leicht andrücken

restliche Creme darauf geben und wiederum gleichmässig verteilen

3. Blätterteigstreifen auflegen, leicht andrücken

allfällige Löcher auf der Seite mit dem Spatel ausbessern



## Rezept des Monats Februar

50 g	Apfelgelee	
1 EL	Wasser	zusammen erhitzen, Schnitte mit Pinsel bestreichen
50 g	Staubzucker	absieben
1 KL	Wasser	dazugeben, glattrühren, soviel Wasser begeben bis Glasur dickflüssige Konsistenz hat

Glasur mit Hilfe eines Spatels auf Schnitte auftragen, leicht anfrieren (20min)  
vorsichtig in gewünschte Stücke schneiden

Schnitte mit übrigem Kompott und Pfefferminze schön garnieren und servieren