

Crèmeschnitte

500 g Blätterteig oder
1 ausgewallten Teig verwenden

mit Mehl auf die Grösse eines Ofenblechs gleichmässig dick auswallen.

Rückseite des Ofenblechs ganz leicht mit Butter fetten. Teig mit der unteren Seite nach oben aufs Blech legen.

Mit einer Gabel ganzen Teig regelmässig dicht stupfen. 10-15 Min. kühl stellen.

Backen: in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 160-180°C ca.15 Min, hellbraun backen. Bei 50°C noch ca. 10 -15 Min. austrocknen lassen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Schneiden: den gebackenen Boden der Länge nach in 3 gleich breite Streifen schneiden.

Füllung:

1 Portion Backcrème

1 Beutel EVO Charlotte Russe Crème nach Gebrauchsanweisung zubereiten (ohne Früchte) und als Crèmeschnitten-Füllung verwenden oder Crème selbst zubereiten.

Backcrème

3 dl Milch
20 g Maizena
70 g Zucker
2-3 Eigelb
1 Stück Vanillestengel

alles zusammen in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen.

2-3 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser 10 Min. einlegen, heraus nehmen, ausdrücken und in gekochte, heisse Crème geben, gut umrühren. Crème abdecken und erkalten lassen.

2 dl Schlagrahm

unter die erkaltete Crème ziehen.

Fertigstellung:

Den schönsten Teigstreifen als Deckel verwenden!

Ev. Johannisbeergelee

den untersten Blätterteigboden dünn damit bestreichen, danach knapp die Hälfte der Crème darauf verteilen.

2. Teigstreifen auflegen. Crème wieder aufstreichen, einen Teil zurückbehalten, um am Schluss die Crèmeschnitte auszubessern.
3. Blätterteigstreifen mit glatter Rückseite als Deckel auflegen = glatte Oberfläche!

Zuckerglasur:

150	g	Puderzucker
½-1	EL	Kirsch
2-3	EL	Wasser

zusammen gut verrühren, glatt rühren.
die Glasur soll dickflüssig sein und einen
Löffelrücken gleichmässig überziehen.

Crèmeschnitte damit überziehen. Vor dem
Schneiden mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Mit scharfem Messer in 3-4 cm breite Stücke
schneiden.