



Cremeschnitte

aus Siebenbürgen

Zutaten:

1 Pck.	Blätterteig, 6 Teigplatten bzw. ausreichend für 2 Backbleche oder
2 Pck.	Blätterteig, frisch
500 ml	Milch
4	Ei(er)
6 EL	Mehl
10 EL	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
etwas	Puderzucker

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig 2 große, rechteckige Teigplatten herstellen. Dazu die nötigen kleinen Teigplatten für je eine Hälfte (3 von 6 Platten) aufeinander legen und mit einem Nudelholz ausrollen oder gleich 2 passend große Blätterteigböden kaufen. Jede der Teighälften sollte auf ein ganzes mit Backpapier belegtes Backblech passen. Die zwei Böden noch mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sie nicht zu stark beim Backen aufgehen.

Bei 175°C (vorgeheizt) ca. 20-25 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind.

Etwas Milch mit dem Mehl klümpchenfrei verrühren und die Eier, Zucker sowie Vanillezucker einrühren. Restliche Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Angerührtes Mehl schnell in die kochende Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Creme wird auf einen der Blätterteigböden gestrichen und der zweite darauf gesetzt und vorsichtig angedrückt. Der Kuchen wird abschließend noch mit Puderzucker bestäubt.

Den Kuchen in 10 große oder 24 kleine Stücke teilen.

Mein Tipp: Soll die Creme-Schnitte etwas höher ausfallen, backe ich 3 Blätterteig-Böden und koche die doppelte Creme. Anschließend wie oben beschrieben zusammensetzen.

Gutes Gelingen!!!

Christiane