

Cremschnitten

2 Pkg. Blätterteig
700 ml Milch
150 g Feinkristallzucker
4 Eier
3 Pkg. Vanillepuddingpulver
3 EL Rum

750 g Schlagobers
50 g Staubzucker
16g Sahnesteif
1 Vanilleschote



Den Blätterteig ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Die beiden Teige können bei Umluft oder hintereinander gebacken werden.

Den ausgekühlten Blätterteig mit einem Backrahmen (auf einem Brett) umstellen und bei Bedarf Ränder abschneiden. Zweiten Blätterteig auf die gleiche Größe zuschneiden.

Eier trennen und Dotter mit 100 ml Milch, Rum und Puddingpulver mischen.

Restliche Milch mit 100 g Zucker zum Kochen bringen und danach vom Herd nehmen.

Die Puddingmilch zügig in die heiße Milch einrühren und noch einmal kurz aufkochen. Danach auskühlen lassen und dabei immer wieder durchrühren.

Inzwischen Eiklar mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und zügig unter die Puddingmasse heben.

Die Puddingmasse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und mit dem Backrahmen in den Kühlschrank stellen.

Schlagobers kurz aufschlagen. Staubzucker, Sahnesteif und ausgekratztes Vanillemark hinzugeben und fertig schlagen. Schlagobers auf der Vanillecreme verteilen und den zweiten Blätterteig darauf legen. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach Backrahmen entfernen und mit einem Messer (Sägemesser) in Stücke schneiden.

Die Cremschnitte kann mit Staubzucker bestreut oder mit Himbeermarmelade und einer Zuckerglasur bestrichen werden.