



Cremeschnitte

Zutaten für ein 1/2 Blech:

1 Pkg. Blätterteig
260 ml Milch
1/2 Pkg. Vanillepudding
70 g Kristallzucker
8 Blatt Gelatine
1 Schuss Rum
750 ml Schlagobers

Ribiselmarmelade
Staubzucker
Wasser

Zubereitung:

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit der Gabel einstechen. Backen bis der Blätterteig hellbraun ist.

Für die Creme etwas Milch zur Seite stellen und das Puddingpulver darin einrühren. Restliche Milch unter ständigem Rühren mit dem Kristallzucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun die kalte Milch mit dem Puddingpulver hinzugeben und solange über geringer Hitze rühren, bis der Pudding eindickt. Zur Seite stellen und leicht auskühlen lassen.

Schlagobers in einer großen Schüssel aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit einem Schuss Rum unter ständigem Rühren bei geringer Hitze verflüssigen.

Gelatine unter den Pudding ziehen. Anschließend den Pudding unter das Schlagobers heben.

Die Blätterteig Platte in zwei Hälften schneiden. Eine Hälfte in einen Backrahmen geben und mit der Schlagobers-Pudding-Fülle bestreichen. Die zweite Hälfte in sechs Teile schneiden. Jeden Teil mit Ribisel Marmelade bestreichen.

Staubzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Dafür ganz wenig Wasser in eine Schüssel Staubzucker geben und glatt rühren. Falls es zu dickflüssig ist, wieder etwas Wasser dazu, doch vorsichtig, man benötigt nicht viel Wasser für die Zuckerglasur.

Glasur auf der Ribiselmarmelade verstreichen, sodass ein schöner Marmoreffekt entsteht. Die Deckel auf die Cremeschnitte legen und alles mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

