

Rezept

Cremschnitzn

Ein Rezept von Cremschnitzn, am 21.05.2025

Zutaten

Für die Böden

330 g frischer Blätterteig (Kühlregal)

Für die Creme

8 Blatt Gelatine

2 Eigelb

150 g Zucker

Salz

300 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Pck. Vanillezucker

750 g Sahne

Für die Glasur

30 g Aprikosenkonfitüre

160 g Puderzucker

Saft von 1/2 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Böden den Blätterteig entrollen und in kurzen Abständen mit einer Gabel einstechen, anschließend quer halbieren. Die Teigplatten mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 20 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Blätterteighälften mit etwas Abstand zueinander darauflegen, dann eine Lage Backpapier auf die Teigplatten legen und ein zweites Backblech auflegen. So geht der Teig beim Backen nicht so stark auf. Teigplatten im heißen Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen.
3. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. 3 EL Milch, die Eigelbe und das Puddingpulver in einer Tasse glatt verrühren. Restliche Milch (270 ml) zusammen mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Puddingmischung unter Rühren zugießen und die Creme ca. 1 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, in die Creme geben und darin auflösen. Die Creme in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die Sahne leicht steif schlagen und zum Schluss unter die lauwarm abgekühlte Creme heben.
4. Eine Teighälfte auf ein Brettchen legen. Einen rechteckigen Backrahmen auf die Größe der Teigplatte (ca. 20 × 24 cm) schieben und drum herum stellen. Die Creme einfüllen und glatt streichen. Zweite Teigplatte mit der Oberseite nach unten darauflegen, ganz leicht andrücken und die Schnitte ca. 4 Std. kühl stellen.

5. Für die Glasur die Konfitüre auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Puderzucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Konsistenz soll leicht fließend sein. Glasur auf der Konfitüre verstreichen und in ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Cremeschnitte rundum mit einem Messer vom Rand des Backrahmens lösen und diesen abheben. Den Kuchen mit einem Sägemesser in zehn Stücke schneiden und servieren.