

Rezept

Holländer-Schnitten

Ein Rezept von Holländer-Schnitten, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

300 g selbst gemachter Blätterteig oder TK-Blätterteig (aufgetaut)

FÜR DIE KIRSCHEN:

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
Salz

25 g Zucker

1 Msp. Zimtpulver

20 g Vanillepuddingpulver

FÜR DIE SAHNECREME:

3 Blatt Gelatine (4,5 g)

1 Vanilleschote

2 Eigelb (Größe M)

30 ml Milch

50 g Zucker

400 g Sahne

3 cl Kirschwasser

FÜR DIE GLASUR:

4 EL Himbeergelee

4 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den kühlen Blätterteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Den Teig mit einem scharfen Messer dritteln, sodass drei 10 x 40 cm große Rechtecke entstehen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die drei Blätterteigplatten im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun und knusprig backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Kirschen die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei 130 ml Kirschsafft auffangen. 100 ml Kirschsafft mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Zimtpulver aufkochen. Das Puddingpulver mit 30 ml Kirschsafft glatt rühren und unter Rühren in die Kirschmischung geben. Ein paarmal aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben und die Masse abkühlen lassen.

4. Währenddessen für die Sahnecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit Vanillemark, Milch und Zucker in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren und die Eiercreme unter gelegentlichem Rühren im kalten Wasserbad ca. 5 Min. abkühlen lassen.

5. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen. Das Kirschwasser unter die Eiercreme rühren und die Sahne unterheben.

6. Eine Blätterteigplatte auf ein Backblech legen und einen rechteckigen Tortenrahmen um den Rand legen. Die Kirschmasse auf dem Boden verteilen. Die Hälfte der Sahnecreme daraufstreichen und einen weiteren Blätterteigboden darauflegen. Die restliche Sahnecreme darauf verteilen. Die Sahnecreme mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank in 1-2 Std. fest werden lassen.

7. Für die Glasur das Himbeergelee mit 1-2 TL Wasser in einem Topf aufkochen, den übrigen Blätterteigboden damit bestreichen und kurz antrocknen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren, auf das Himbeergelee streichen und 5 Min. trocknen lassen. Den Boden quer in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.

8. Den Tortenrahmen entfernen, die Blätterteigstücke nebeneinander auf die Sahnecreme legen und dazwischen in Stücke schneiden. Am besten frisch servieren.