

Rezept

Tompoes – niederländische Puddingschnitten

Ein Rezept von Tompoes – niederländische Puddingschnitten, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Kuchen und die Glasur

2 Scheiben TK-Blätterteig	125 g Puderzucker
1 EL Eiweiß (Größe M)	etwas orange Lebensmittelfarbe

Für den Pudding

250 ml Milch (3,5 % Fett)	1/2 Vanilleschote
3 Eigelb (Größe M)	1 Prise Salz
20 g Mehl (Type 405)	50 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 220 °C/Umluft 200 °C). In der Zwischenzeit Blätterteig antauen lassen, in ca. 5x5 cm große Quader schneiden und eine passende Silikonform damit auslegen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen auf mittlerer Schiene goldgelb backen.
2. Für die Puddingcreme Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe, Salz, Mehl, Zucker und Vanillemark verrühren. Sobald die Milch kocht, Topf vom Herd nehmen, Ei-Mischung einrühren und so langeiterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
3. Für die Glasur Puderzucker, Eiweiß und einen Tropfen Lebensmittelfarbe verrühren.
4. Pudding auf einer Blätterteighälfte verteilen und die zweite Blätterteig-Hälfte vorsichtig aufsetzen. Mit der Glasur bestreichen und Tompoes ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.