

Crèmeschnitten

Für 8 Stück

1 Packung Blätterteig rechteckig (25x42cm)

1. Blätterteig ganz aufs Backblech legen, je nach Grösse des Backofens muss noch zugeschnitten werden. Mit der Gabel ganz oft einstechen, zu viel geht gar nicht.
2. Dann diese Platten bei 200 Grad backen bis sie schön braun sind, dauert ca. 20 Minuten. Nach 10 Minuten schauen, wenn es stark aufgegangen ist, mit der Gabel einstechen, die Platten sollen möglichst flach bleiben. Ev. noch umdrehen, damit es gut durchbäckt.
3. Die Platten auskühlen lassen.

Füllung:

1 Portion Vanillecreme
50 g Sojaschlagcreme (Migros)
1 Päckli Rahmfestiger

1. Eine Portion Vanillecreme nach Rezept zubereiten und auskühlen lassen.
2. Sojaschlagcreme mit einem Päckli Rahmfestiger aufschlagen.
3. Vanillecreme mit dem Mixer aufschlagen.
4. Schlagcreme und Vanillecreme zusammen mischen mit einem Schneebesen.

Crèmeschnitten füllen:

1. Die Blätterteigplatten zuschneiden 10 x 32 cm. Kann aber auch variiert werden.
2. Zum Füllen eine Blätterteigstange mit der Hälfte der Vanillecreme bestreichen.
3. Zweite Blätterteigstange auflegen und die restliche Vanillecreme darauf verteilen.
4. Die dritte Blätterteigstange verkehrt herum auflegen und etwas festdrücken.

Glasur:

Etwas
200 g

Aprikosenkonfitüre
Puderzucker und Zitronensaft oder
Fondant von der Bäckerei (Achtung es gibt Fondant mit Gelatine)

1. Aprikosenkonfitüre in der Pfanne erwärmen und durch ein Sieb streichen.
2. Puderzucker mit 2-3 EL Wasser und einigen Spritzer Zitronensaft anrühren. Die Glasur sollte dickflüssig sein oder Fondant etwas erwärmen, nicht zu heiss.

Cremeschnitten fertig stellen:

1. Cremeschnitten mit der warmen Aprikosenkonfitüre bestreichen.
2. Mit der Puderzuckerglasur glasieren. Für ca. 2 h in den Kühlschrank stellen, falls vorhanden, ca. eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen.
3. In 3 cm breite Schnitten schneiden. Für Minicremeschnitten die Stangen zuerst einmal quer durchschneiden.
4. Bei Bedarf in Backpapier "einpacken", gibt für den Transport Stabilität.

Profitipp: Blätterteigplatten und Vanillecreme am Vortag zubereiten. Falls die Füllung zu weich wird, entweder Johannisbrotkernmehl zugeben und gut unterrühren. Oder etwas Wasser mit Agar-Agar nach Packungsbeilage dosiert aufkochen und begeben.