



Cremeschnitte

von fabrice.lardon97@gmail.com

Mengen für 10 Personen

250 g Mehl	für Blätterteig
165 g Butter	Für Blätterteig, kalt
12 g Salz	Für Blätterteig
2.5 dl Wasser	Für Blätterteig
100 g Puderzucker	für Glasur
1.0 ml Milch	1 Esslöffel pro 10 Personen, für Glasur
3.0 dl Milch	Für Füllung
100 g Zucker	Für Füllung
2.0 Stück Eier	Für Füllung
1.0 Stück Vanilleschote	Für Füllung
1.0 Prise Salz	Für Füllung
5.0 g Gelatine	5 Blätter Gelatine pro 10 Personen, ca. 5 Min in kaltem Wasser eingelegt und abgetropft