

Hausgemachte Cremeschnitte (Deluxe) von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/hausgemachte-cremeschnitte-0423>

100 g Zucker	
1.25 TL Vanillezucker (8g)	Vanillepaste
4.0 dl Milch	In einer Pfanne Zucker, Vanille und Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
26.6 g Maizena	
26.6 g Maisgries fein	Weizenstärke
5.3 Stück Eigelb	In einer Schüssel Maizena, Weizenstärke und Eigelbe glattrühren. Etwa 1 dl der Milch zur Ei-Stärke-Mischung rühren, dann zur restlichen Vanillemilch in der Pfanne geben und wieder gut verrühren. Alles unter Weiterrühren aufkochen, bis die Creme fest gebunden ist. (am besten mithilfe eines Stabmixers) Sofort durch ein Sieb lassen und in eine Schüssel umfüllen, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit beim Abkühlen keine Haut entsteht. Die Creme 4 Stunden kalt stellen.
667 g Blätterteig	(Den Blätterteig mit etwas Mehl zu einem Rechteck von etwa 35 cm x 40 cm auswallen.) Mit einer Gabel die ganze Teigplatte regelmässig einstechen (am Rand). Den ausgewallten Teig während mindestens 60 Minuten ruhen lassen, damit er sich entspannen kann und sich später beim Backen möglichst wenig verzieht. Vor dem Backen allenfalls nochmals etwas nachrollen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteigboden im heissen Ofen 20 Minuten goldbraun backen.
4.0 dl Rahm	Den Rahm sehr steif schlagen. Die Vanillecreme mit dem Handrührgerät kurz glattrühren (siehe Tipps). des Rahms mit dem Gummispachtel unter die Creme rühren, dann den Rest sorgfältig unterheben. Die Creme kalt stellen.
4.0 g Aprikosenkonfi	Esstlöffel! Die Konfitüre in einer Pfanne erhitzen. 2 von 3 Blätterteigböden mit der Konfitüre auf der Seite bestreichen, wie sie gebacken wurden. Den obersten umdrehen und auf der glatten Unterseite bestreichen; ist später der Abschluss der Cremeschnitte Die Hälfte der Creme in einen Spritzsack füllen und an der Spitze eine grosse Öffnung abschneiden. Die Creme auf die ersten 2 Böden spritzen und jeweils mit einem weiteren Boden decken. Nun die restliche Creme aufspritzen und mit den Böden mit der glatten Oberfläche decken und ganz leicht andrücken. Die Creme an den Seiten glattstreichen. Die Cremeschnitten 22½ Stunden in den Tiefkühler geben, damit sie anfrieren und sich besser schneiden lassen.
173 g Puderzucker	
2.66 cl Zitronensaft	g wie GRAMM!! Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Nun jede Schnitte nacheinander mit jeweils der Hälfte der Glasur bestreichen. Die Ränder glatt schneiden, dann jede der beiden grossen Cremeschnitten mit einem grossen Wellenmesser jeweils in 4–5 Stücke schneiden. Wichtig dabei ist, das Gebäck mit nur leichtem Druck und einer sägenden Bewegung zu schneiden. Die Cremeschnitten bis zum Servieren kühl stellen.

Koch-/Backzeit: 40 min
Vorbereitungszeit: 35 min
Ruhezeit: 6 h