

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 Pkg. Blätterteig
- 1 l Milch
- 4 Stk. Eier
- 1 Pkg. Puddingpulver, Vanille
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 15 dag Zucker
- 7 dag Mehl (universal)
- 1 Pkg. Gelatine
- 0,5 l Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 2 EL Staubzucker

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

Süße Verlockungen



Bleder Cremeschnitten



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Blätterteig

- Zutaten: 1 Pkg. Blätterteig (30 dag)
- Blätterteig aufrollen, halbieren und für den Boden lt. Packungsanleitung backen.
- Zweite Blätterteighälfte mit einem Messer auf dem Backpapier in gewünschte Portionsgrößen schneiden und ebenfalls backen.
- Um den ganzen Blätterteig Backrahmen stellen.

Puddingcreme

- Zutaten: 1 l Milch; 4 Dotter; 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver; 1 Pkg. Vanillezucker; 10 dag Zucker; 7 dag Universalmehl; 1 Pkg. Tortengelee klar; 4 Eiklar; 5 dag Zucker
- Milch, Dotter, Puddingpulver, Vanillezucker, Zucker, Mehl und Tortengelee gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Vom Herd nehmen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif ausschlagen.
- Den Eischnee unter die noch heiße Puddingcreme heben.
- Die Puddingcreme gleichmäßig im Backrahmen verteilen und erkalten lassen.

Schlagobersfüllung

- Zutaten: 2 Becher Schlagobers; 2 Pkg. Sahnesteif; 2 EL Staubzucker
- Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen und auf die Creme streichen.

Fertigstellen

- Die vorgeschnittenen Blätterteigstücke auflegen.
- Kalt stellen.
- Mit Staubzucker bestreuen.