

Schnelle Cremeschnitten

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten

Creme

650 ml Milch

¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Blätterteig:

Den Blätterteig auf einem leicht befetteten Backblech der Breite nach einmal durchschneiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Eine Blätterteighälfte sofort nach dem Backen in 10 Stücke schneiden.

3 Cremeschnitten-Creme:

Milch mit Cremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 4 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben.

Die Creme auf den erkalteten Blätterteigboden streichen und den geschnittenen Blätterteig darauf geben.



- 4 Die Cremeschnitte kalt stellen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um das Portionieren zu erleichtern, die obere Blätterteigschicht bereits vor dem Zusammensetzen in die gewünschte Größe schneiden.

