Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Cremeschnitten

Kuchen & Gebäck | Gartenparty | Geburtstag | Jause | Kuchen | Österreichisch



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen, halbieren und mit einer Gabel einstechen. Im Backofen ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und in etwas heißem Wasser auflösen. Pudding mit dem Rum glattrühren und Gelatine untermischen.
Eine Teighälfte auf ein Brett legen und eine passende Rahmenform daraufstellen (Teig eventuell passend zuschneiden). Die Creme einfüllen und verstreichen. Schnitte für ca. 4 Stunden kühl stellen.
Für den Zuckerguss Staubzucker, Zitronensaft und lauwarmes Wasser mit einem Schneebesen gut verrühren. Zweite Teighälfte mit Marmelade bestreichen.
Zuckerguss darauf gießen, glatt verstreichen und fest werden lassen. Blätterteig auf die Creme auflegen und vorsichtig mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Zutaten

- 1 Pkg. Blätterteig
- Creme:
- 8 Blatt Gelatine
- 1 EL Rum
- 4 Becher Dany Sahne Vanille
- Glasur:
- 200 g Staubzucker (gesiebt)
- 1/2 Zitrone Saft
- 1 EL Wasser