



Cremesch Blätterteig Cremeschnitten

Zutaten:

450 Gramm	Tiefkühlblätterteig
500 Milliliter	Milch
100 Gramm	Zucker
1	Eigelb
1 Paket	Puddingpulver
2 Esslöffel	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
1 Fläschchen	Buttervanille Aroma

nach Belieben Früchte zur Dekoration

Zubereitung:

1. den Blätterteig auf die Größe eines Backbleches auswellen
2. mit dem einzelnen Eigelb bestreichen und ca. 30 Min. auf 200°C backen
3. den Zucker, Vanillepudding, Mehl, Vanillezucker und 3 Eigelb mit etwas Milch anrühren
4. die restliche Milch zum Kochen bringen und die angerührte Flüssigkeit dazugeben, zum kochen bringen (bis er eindickt)
5. 3 Eiweiß steif schlagen und unterheben
6. Buttervanille unterziehen
7. die Blätterteigplatte in der Mitte teilen
8. auf den 1. Teil Puddingmasse draufgeben, glatt streichen
9. die 2. Teigplatte darauf legen
10. Kalt stellen, damit die Füllung erstarrt und mit Puderzucker besieben
11. man teilt den Kuchen am Besten in gleichmäßige Würfel in der Größe von ca. 6 mal 6 cm
12. wer möchte kann die Cremeschnitten noch mit Fruchtstücken belegen