



Mohn - Cremeschnitte

Zutaten für 8 Cremeschnitten:

1 Packung fertiger Blätterteig

1/2l Milch

120 g Kristallzucker

2 TL Vanillezucker

Salz

2 Eidotter

40g Vanillepuddingpulver

3 Blatt Gelatine

2 TL Staubzucker

400 g Schlagobers

2 EL gequetschten Graumohn

Glasur:

fein passierte Marillenmarmelade

3 EL Staubzucker und 1 EL heißes Wasser

Zubereitung:

Blätterteig aufrollen, auf ein Backpapier legen und mehrmals mit einer Gabel einige Löcher einstechen. Der Länge nach teilen und circa 20 Minuten bei 200 Grad Heißluft backen.

Den Teig auskühlen lassen und einen Streifen mit passierter Marillenmarmelade bestreichen.

3 EL Staubzucker mit heißem Wasser verrühren, den mit Marmelade bestrichenen

Blätterteigstreifen glacieren und mit einem Sägemesser in circa 5 cm große Stücke schneiden.

Mohncreme:

3/8l Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz aufkochen.

1/8l Milch mit Vanillepuddingpulver und den Dottern abrühren. Diese Mischung in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren einige Minuten aufkochen.

Den Pudding gut auskühlen lassen.

3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Kalte Puddingcreme durch ein Sieb streichen und mit Staubzucker und Vanillezucker glattrühren. Schlagobers steif schlagen.

Gelatine ausdrücken und mit etwas heißem Wasser schmelzen – die lippenwarme Gelatine mit etwas Vanillecreme gut verrühren. Restliche Creme und 1/3 vom Schlagobers einrühren.

Restliches Schlagobers und Graumohn behutsam unterziehen. Die Mohncreme im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Mohncreme auf dem nicht glacierten Blätterteig verstreichen und die vorgeschnittenen Teigstücke auf die Creme setzen.

Die Mohn-Cremeschnitten vorsichtig mit einem Sägemesser in 8 Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!