

Krempita – Cremeschnitten mit Blätterteig



Einfach und lecker!

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

Zutaten

6 Eier
180 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote
2 EL Speisestärke
100 g Mehl
1 l Milch
200 ml Sahne
2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal

Zubereitung

1. Eier mit dem Zucker und der Vanille hellcremig rühren.
2. Mehl mit der Speisestärke mischen und in die Eimasse geben.
3. Milch in einem nicht zu kleinen Topf aufkochen . Topf vom Herd nehmen, die Eimasse hineingeben und solange kräftig rühren, bis sie andickt. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Pudding komplett abkühlen lassen.
4. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eine Back- oder Auflaufform mit den ungefähren Maßen 35 x 25 cm bereitstellen.
6. Einen Blätterteig aus der Packung holen und für die Form zuschneiden (zieht sich etwas zusammen, also nicht zu viel abschneiden!), in die Form legen und mit einer Gabel einstechen. Ca. 15 Minuten backen. Den fertigen, noch warmen Blätterteig in ein feuchtes Geschirrhandtuch wickeln, damit sich der Blätterteig später besser schneiden lässt. Bei dem zweiten Blätterteig wiederholen.
7. Jetzt die Sahne steif schlagen und unter die kalte Puddingcreme heben.
8. Die Blätterteige aus dem Handtuch wickeln und in gleichmäßige Stücke schneiden. Eine Hälfte der Stücke nebeneinander in die Auflaufform legen. Die Crème gleichmäßig in der Form verteilen und mit den restlichen Blätterteigstücken belegen.
9. Für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.