



Crèmeschnitte mit Himbeeren

Sie ist wohl noch immer die beliebteste Pâtisserie der Schweizer, man könnte sie fast ein bisschen als Cervelat der Süßbäckerbranche bezeichnen.

Die gekauften Crèmeschnitten kommen als schön geschnittene, kantige Quader daher, die selbstgemachten sind halt etwas unförmiger, aber das ist egal, denn beim Zerteilen und Essen der Schnitten geraten Crème- und Teigschichten sowieso durcheinander und die schöne geometrische Form ist dahin (Das Problem des Crèmeschnittenschneidens kennt fast jeder Schweizer).

Gefüllt sind Crèmeschnitten meist nur mit Konditorcrème (Vanille). Zusätzliche, dünne Schichten aus Himbeerkompott machen aus einer profanen Crèmeschnitte einen feinen Sonntagsdessert.

Zutaten (6-8 Stück)

Blätterteig (1 Rolle, gekauft)

Mürbeteig Rezept von da

Himbeerkompott:

250g Himbeeren

2El Zucker

Crème pâtissière:

4dl Milch

5 Eigelb

120g Zucker

35g Maizena

1 Vanilleschote

Glasur:

2El Puderzucker

3El Wasser

3 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Crème pâtissière

[siehe da](index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=365)

Zubereitung Himbeerkompot

Himbeeren in eine Pfanne geben, Zucker zugeben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und etwas einköcheln lassen.

Backen

Ofen auf 200° vorheizen.

Teige zu 12x26cm grossen Bahnen zuschneiden und dicht mit einer Gabel einstechen. Mit Eigelb bepinseln. Blätter- und Mürbeteig auf einem eingebutterten Blech nacheinander backen.

Den Blätterteig mit einem Kuchengitter beschweren, damit er nicht zu stark aufgeht. Ca. 15-20 Minuten backen. Er soll kräftig braun werden, aber nicht verkohlen. Gut beobachten!

Puderzucker, Wasser und Zitronensaft zu einem Sirup verrühren und eine der Blätterteigbahnen noch heiss üppig mit dem Zuckersirup bestreichen.

Mürbeteig backen, ebenfalls mit einem Kuchengitter beschweren und ca. 12-15 Minuten backen. Gut beobachten!

Backwerk auskühlen lassen.

Crèmeschnitte schichten

Crème pâtissière mit einem Schwingbesen etwas verrühren, damit sie sich gut verteilen lässt. Es muss aber kein glatter Pudding entstehen.

Mürbeteig mit einer dünnen Schicht Himbeerkompott bestreichen. Darauf eine ca. 1cm dicke Schicht Crème geben. Eine weitere dünne Schicht Himbeerkompott darauf verteilen.

Erste Blätterteigbahn darauf legen nochmals wie vorher beschrieben belegen. Zum Schluss die zweite Blätterteigbahn mit der glasierten Seite nach oben darauf legen.

Die Deckschicht vorsichtig leicht andrücken, bis die Füllung auf der Seite leicht herausquillt. Die überschüssige Fülle mit einem Teigspachtel wegstreichen.

Vor dem Essen ca. 1 Stunde kühlstellen.

Das Schneiden der Crèmeschnitte geht am besten mit einem grossen Brotmesser. Man zieht es mit sanftem Druck durch die Schnitte und hält auf der Gegenseite mit einer Gabel dagegen.



Vorne der Mürbeteigboden, hinten die Blätterteigstücke



Crème pâtissière







