

## Cremeschnitten à Marcel Paa von Gregor Perich

Mengen für 10 Personen

Der Blätterteig kann auch gekauft werden. Dann ca. 1kg Blätterteig kaufen. Idealerweise beim lokalen Bäcker vorbestellen.

Quelle: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/blaetterteig-cremeschnitten/>

500 g Mehl	
200 g Butter	5-10min in der Küchenmaschine verreiben.
12 g Salz	
200 g Butter	Butter zum Tourieren des Blätterteigs.
2.5 dl Wasser	Zusammen mit dem Salz auflösen. In die Mehl-Butter Mischung geben & zu einem kurzen Teig mischen. Nicht mehr allzu stark kneten.
1.0 kg Blätterteig	Alternativ direkt Blätterteig kaufen anstatt selber machen.
1.0 Stück Vanilleschote	
75 g Zucker	
3.0 Stück Eigelb	
40 g Maizena	Mit Eigelb mischen
4.7 dl Vollrahm	Steif schlagen, die vollständig abgekühlte Creme darunterziehen
50 g Aprikosenkonfi	Aufkochen, die oberste Schicht des Blätterteigs der Cremeschnitte bestreichen, damit der Fondant nicht in den Teig einzieht.
200 g Kuchenglasur weiss	Flüssigfondant zur Glasur. Mit etwas Wasser (ca. 10-20g) verflüssigen und die oberste Lage der Cremeschnitten (nach der Aprikotur) bestreichen.
3.3 dl Milch	zusammen mit Vanilleschote und Zucker aufkochen

Blätterteig (<https://www.marcelpaa.com/rezepte/blaetterteig-grundrezept/>)

Mehl und Butter in die Küchenmaschine geben. Danach das Ganze zirka 5-10 Min. gut verreiben. Das Salz zum Wasser geben und auflösen. Das zweite Stück Butter längs halbieren und die zwei Stücke nebeneinanderlegen. Das Wasser in die Mehl-Butter-Mischung geben. Nur noch kurz zu einem Teig mischen (nicht kneten).

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf legen und zu einer Kugel formen. Dann kreuzweise einschneiden. Die entstandenen Ecken ausziehen und ein Kreuz ausrollen. Die vorbereitete Butter in die Mitte des Kreuzes legen und vollständig mit dem Teig einpacken.

Tourieren

Den Teig mit dem Rollholz gleichmässig flachdrücken/schlagen. Anschliessend den Teig zu einem Rechteck von ca. 8-10 mm Dicke ausrollen.

Dem Teig eine doppelte Tour geben. Das heisst, die beiden Enden der Längsseite in die Mitte des Teiges umlegen. Danach dieses Stück nochmals in der Mitte übereinanderlegen.

Anschliessend den Teig in Frischhaltefolie packen für mindestens 1 Std. kühl stellen

Danach den Teig erneut ausrollen (in die andere Richtung als beim ersten Mal).

Anschliessend die zweite Tour geben, wie beim ersten Mal. Dann diesen Vorgang wiederholen. Anschliessend den Teig wieder in Frischhaltefolie packen und für mindestens 1 Std. kühl stellen.

Dann den Teig erneut ca. 8-10 mm dick ausrollen (in die andere Richtung wie beim letzten Mal). Anschliessend die vierte Tour geben wie beim letzten Mal (Total 4 x eine doppelte Tour geben).

Den Teig wiederum in Frischhaltefolie packen und über Nacht kühl stellen.

#### Vorbereitung Blätterteig

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig auf 2-3 mm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Danach den ganzen Teig gut stupfen (mit Gabel "löchern"). Dadurch wird verhindert, dass der Teig beim Backen Blasen wirft. Den überschüssigen Teig am Rand wegschneiden und dann das Blech mit dem Teig mind. 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

#### Backen

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft ca. 20-30 Min. rösch backen.

Danach den Backofen auf 230-250 Grad mit Beschwadung umstellen (oder ein Blech mit Wasser in den Ofen stellen).

Den noch heissen Blätterteig gleichmässig mit Puderzucker stauben und zurück in den Backofen geben, bis der Puderzucker zu karamellisieren beginnt (2-3 Min.). Nach dem Backen den Blätterteigboden gut auskühlen lassen.

#### Vanillecreme / Diplomacreme / Pudding

Die Milch mit dem Samen der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker in einen Kochtopf geben und auf dem Herd aufkochen.

In der Zwischenzeit Eigelb und Stärke in einer Schüssel gut vermischen.

Danach etwas von der aufgekochten Milch zur Eigelbmasse geben und glattrühren. Dann die restliche Milch dazugeben und nochmals alles gut vermengen.

Um eine intensivere Bindung zu erreichen, die ganze Masse zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren nochmals erwärmen. Dabei aufpassen, dass die Creme nicht kocht, da sonst das Ei gerinnt und die Masse Klumpen bekommt.

WICHTIG: Die Creme solange aufkochen, bis die Stärke zu binden beginnt!

Danach die fertige Vanillecreme durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie (direkt auf der Creme) zudecken und für 3-4 Std. kühl stellen.

#### Fertigstellung der Cremeschnitten

Zuerst die Sahne steif schlagen.

In der Zwischenzeit den Blätterteigboden in drei Bahnen/Streifen mit 10 cm Breite schneiden.

Die kalte Vanillecreme nochmals schön geschmeidig rühren und vorsichtig unter die steif geschlagene Sahne heben.

Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmässig auf die erste Blätterteigplatte spritzen. Danach die zweite Blätterteigplatte schön bündig darauflegen, leicht andrücken und den Vorgang mit der Vanillecreme nochmals wiederholen.

Dann die letzte Teigplatte mit der flachen Seite nach oben auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Ränder an allen Seiten mit der restlichen Creme einstreichen.

Anschliessend die Aprikotur /Aprikosenmarmelade erwärmen und die oberste Blätterteigplatte gleichmässig damit bestreichen. Das Ganze gut auskühlen lassen (15-30 Min.).

In der Zwischenzeit den Flüssigfondant mit 10-20 g Wasser in einem Kochtopf unter ständigem Rühren auf 40 Grad erwärmen.

Den Piping Gel mit einer Farbe Deiner Wahl einfärben, gut durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

Danach die Cremeschnitte gleichmässig mit dem flüssigen Fondant übergiessen und mit einer Palette gleichmässig verteilen.

Anschliessend die Cremeschnitte mit dem gefärbten Piping filieren, d.h. quer dünne Streifen darüber spritzen.

Danach mit einem Messer längs in die entgegengesetzt Richtung der Streifen abwechslungsweise von links nach

rechts und von rechts nach links markieren, so dass fünf Streifen entstehen.

Die Cremeschnitte ca. 1 Std. tiefkühlen und erst dann in Portionen schneiden. Dazu zuerst die Längsränder abschneiden und anschliessend mit einem Messer mit gezackter Klinge (Brotmesser) Stücke mit 4 cm Breite schneiden. Dabei nach jedem Schnitt das Messer mit einem feuchten Lappen abwischen.