

Crèmeschnitte

Das Rezept von Meisterbäcker Jürg Gadiant



(Ergibt 6-7 Crèmeschnitten)

Zutaten

Blätterteig:

- 3 dl Wasser
- 15 g Salz
- 600 g Weissmehl
- 60 g Butter
- 200 g Butter zum Eintourieren

Vanillecrème:

- 7,5 dl Milch
- ½ Vanille-Stängel
- 90 g Vanillecrème-Pulver
- 120 g Zucker
- 2 dl Vollrahm

Glasur:

- 100 bis 150 g Aprikotour (Aprikosenkonfitüre mit wenig Wasser vermischt), erhitzt
- 200 g Puderzucker, vermischt mit 2-3 EL Wasser
- Butter fürs Blech

Zubereitung

Vanillecrème:

1. Am Vortag zubereiten.
2. 2 dl Milch mit Crème-Pulver anrühren.
3. Restliche Milch mit dem ausgekratzten Vanille-Mark und dem Vanille-Stängel und Zucker aufkochen
4. Wenn die Milch kocht, einen Gutsch davon ins angerührte Crèmepulver geben und gut verrühren. Dann zurück in die kochende Milch leeren und rühren, bis die Crème anzieht. Sie soll richtig schön dick werden. Vanille-Stängel entfernen.
5. In eine Chromstahlschüssel füllen und sofort satt mit Klarsichtfolie abdecken. Folie gut andrücken, damit sich keine Luft dazu kommt. Mindestens 2 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht.
6. Rahm schlagen und vorsichtig unter die eingedickte Vanillecrème heben.

Blätterteig:

1. Wasser und Salz in einer kleinen Schüssel aufschlagen, bis sich das Salz aufgelöst hat. 15 Minuten tiefkühlen.
2. Inzwischen in der Teigmaschine Mehl und Butter gut mischen.
3. Das eiskalte Salzwasser zugeben und die Maschine nochmals 15 Minuten laufen lassen.
4. Teig quadratisch etwa 6 cm dick ausrollen und für 15 Minuten in den Tiefkühler geben.
5. Ein Stück Butter in Klarsichtfolie, halb so gross wie der vorbereitete Teig, mit dem Wallholz etwas geschmeidig klopfen und ausrollen. 15 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen.
6. Dann das Butterstück ins Teigstück einschlagen und wie ein Päckli so verschliessen, dass nicht zuviel Teig aufeinander zu liegen kommt. Teig wieder für 15 Minuten in den Tiefkühler legen.
7. Teig mit viel Kraft auf etwa 6 cm Dicke längs und breit auswallen. Dann 3 Mal «eine doppelte Tour geben»: Teig von beiden Seiten bis in die Mitte übereinander legen und nochmals zusammen klappen (vier Schichten). Den gefalteten Teig 15 Minuten tiefkühlen.
8. Dann nochmals auswallen und 2 «einfache Touren geben»: Teig von einer Seite etwas über die Hälfte einschlagen, Rest darüber klappen (3 Schichten). Teig über Nacht kühl stellen.
9. Am andern Tag nochmals zwei doppelte Touren geben. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
10. Dann 2,5 mm dünn auf 30 cm Länge und 36 cm Breite auswallen.
11. Mit einer Gabel Löcher stechen und Teig nochmals 20 Minuten ruhen lassen.
12. Im Backofen bei 200 Grad Unter- und Oberhitze 15-18 Minuten goldbraun backen.
13. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in drei Stück von 10 cm Länge schneiden.
14. Ein Teigstück grosszügig mit der Crème bestreichen, das zweite Teigstück darauf legen und nochmals schön bestreichen. Mit dem dritten Stück bedecken.
15. Den Deckel mit Aprikotour gut versiegeln.
16. Zum Schluss die weisse Puderzucker-Glasur auftragen.
17. Die Crèmeschnitte nochmals im Tiefkühler fest werden lassen, sie lässt sich dann besser schneiden. Dabei immer schön sägen mit dem Messer.