

Marroni-Cremeschnitten

Für 12 Stücke
Herstellung: 40 Min.
Backzeit: 18 Min.



1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm)

Regelmässig einstechen und mit Zucker bestreuen.

Backen: 15-18 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 200°C.
Gebäck überwachen.

Nach dem Herausnehmen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vanillebackcreme

4 Blatt Speisegelatine

Gelatineblätter solange in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich werden (ca. 5 Min.).

25 g Weissmehl
50 g Zucker
½ Beutel Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei

In einer Schüssel zusammen mischen.

1 Vanillestängel

Vanillestängel der Länge nach halbieren, auskratzen und mit der Creme mischen.

2.5 dl Milch

Dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten weiterkochen.

eingeweichte Gelatine

Abtropfen, zur Creme geben und gut vermischen.

250 g Marronipürée

Der heissen Creme beimischen, gut rühren, in eine Schüssel giessen und mit einer Klarsichtfolie zudecken (Folie direkt auf die Creme legen, um Hautbildung zu verhindern). Vollständig auskühlen lassen.

Die Creme vor der Weiterverwendung glatt rühren.

2-3 EL Kirsch

Beifügen, gut mischen.

2 dl Vollrahm 35 %

Steif schlagen und sorgfältig unter die ausgekühlte Creme ziehen.

Nach Belieben glasierte Marronistücke oder Meringuestücke darunter ziehen.

Zusammensetzen der Cremeschnitte



Mit Hilfe eines Lineals und Brotmessers die Teigplatte in drei gleich grosse Streifen schneiden. Die regelmässigste Teigplatte für den Deckel bestimmen und mit Gelee oder erwärmter, durch ein Sieb gestrichener Konfitüre bestreichen.

Vanillecreme in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und gleichmässige Bahnen auf eine Teigplatte spritzen.

Die zweite Teigplatte auf die bereits bespritzte erste Platte legen. Danach nochmals mit Vanillecreme füllen. Mit der dritten Teigplatte abschliessen (mit Gelee oder Konfitüre bestrichene Seite nach oben).

Wer ohne Spritzsack arbeitet, nimmt mit Vorteil einen Teigschaber. Damit lässt sich die Füllung besser verteilen.

Glasur

Variante 1

Eine dickflüssige Glasur mit 150 g Puderzucker und 2-3 Esslöffeln Wasser (oder Kirsch-Wasser) herstellen. Die Glasur auf die oberste Teigplatte verteilen.

Variante 2

Die Cremeschnitte mit Puderzucker bestäuben.