

Creme Schnitten

Das wohl bekannteste Schweizer Dessert. Hier die Vegane Variante. Es braucht etwas Zeit und manuelles Geschick, aber die Mühe lohnt sich auf jeden Fall. Ihre Gäste werden staunen und begeistert sein. Ob Veganer oder nicht.

Sie brauchen für 8 Stück:
(3x12cm)

1 Packung Blätterteig rechteckig
(25x42cm)

Vanillecreme

500ml Sojamilch
4 EL Stärke (Maizena)
4 EL Zucker
2 Vanilleschoten oder
½ Teelöffel Vanillepulver Coop
1 Prise Salz
etwas Kurkuma (für die Farbe, nicht zu viel sonst wird die Creme grün)

50 ml Sojaschlagcreme (Migros)
1 Päckli Rahmfestiger
Aprikosenkonfitüre
200g Puderzucker und Zitronensaft
oder Fondant von der Bäckerei

Und so wird's gemacht:

Blätterteig: (es lohnt sich weder Geschmacklich noch lohnt sich der Aufwand Blätterteig selbst herzustellen)
Blätterteig ganz aufs Backblech legen, je nach Grösse des Backofens muss noch zugeschnitten werden. Mit der Gabel ganz oft einstechen, zuviel geht gar nicht. Dann diese Platten bei 200 Grad backen bis sie schön braun sind, dauert ca. 20 Minuten. Nach 10 Minuten schauen, wenn es stark aufgegangen ist, mit der Gabel einstechen, die Platten sollen möglichst flach bleiben. Ev. noch umdrehen, damit es gut durchbäckt. Die Platten dann auskühlen lassen. Kann gut einen Tag im Voraus gemacht werden.

Vanillecreme kochen:

Etwas Milch mit Stärke, Vanillemark und Salz anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Kurkuma begeben. Mit der Stärke vermischen noch mal kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie direkt auf die Creme abdecken. Creme kühl stellen (am besten über Nacht).

Für die Füllung:

Sojaschlagcreme mit einem Päckli Rahmfestiger aufschlagen. Vanillecreme mit dem Mixer aufschlagen. Beides zusammen mischen mit einem Kellen oder Schwingbesen

Und so wird die Cremeschnitte zusammengesetzt:

Die Blätterteigplatten nun zuschneiden. 12cm Breit und 36cm Lang. Kann aber auch variiert werden. Dann füllen: eine Blätterteigstange, Vanillecreme, Blätterteigstange, Vanillecreme und noch mal Blätterteigstange, die letzte Blätterteigstange sollte mit der glatteren Seite oben aufgelegt werden. Geht dann besser zum glasieren.

Glaser:

Aprikosenkonfitüre in der Pfanne erwärmen und durch ein Sieb streichen. 200g Puderzucker mit 2-3 EL Wasser und einige Spritzer Zitronensaft anrühren. Die Glaser sollte dickflüssig sein. Cremeschnitten mit dieser warmen Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit der Puderzuckerlaser glasieren. In den Kühlschrank stellen, falls vorhanden, ca. eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen. Schneiden ist die grösste Arbeit, braucht ein gutes gezacktes und grosses Brotmesser. Nicht zu viel Druck geben, sondern hin und her und langsam sägen. In 3cm breite Schnitten schneiden. Für Minicremeschnitten die Stangen zuerst einmal quer durchschneiden.

Bei Bedarf in Backpapier "einpacken", gibt zb für den Transport Stabilität. Am besten schmecken die Cremeschnitten wenn sie nun noch mind. eine Stunde kühl stehen.



En Guete!



tier-im-fokus.ch