CREMESCHNITTEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ersetzt Rahm teilweise oder ganz
- Gute Standfestigkeit

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

2 Pkg.	Blätterteig

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Zucker
	Mark von 2 Vanilleschoten
2.5 dl	Vollrahm

FÜR DEN ZUCKERGUSS

80 g	Puderzucker
2 TL	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mt einer Gabel gut einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 3 Minuten backen, nochmals mit der Gabel einstechen und weitere 3 Minuten backen.
3. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Zucker und Vanillemark dazumischen. Emmi Vollrahm vorsichtig unterheben.
4. Blätterteig mit Servierringen ausstechen (3 Stück pro Cremeschnitte). Zuerst einen Blätterteigboden in den Servierring geben, dann eine Schicht Creme darüber verteilen. Nochmals einen Boden und eine Schicht Creme einfüllen und mit einem Blätterteigboden abschliessen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Zuckerglasur: Puderzucker mit Wasser verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die Cremeschnitten aus den Servierringen lösen, anrichten und mit der Zuckerglasur bepinseln.