



# CREMESCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

2 Pkg. Blätterteig

## FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Zucker

Mark von 2 Vanilleschoten

2.5 dl Schlagobers 36 % Fett

## FÜR DEN ZUCKERGUSS

80 g Staubzucker

2 TL Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillemark dazumischen. Rahm 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: Staubzucker mit Wasser verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die Cremeschnitten aus den Servierringen lösen, anrichten und mit der Zuckerglasur bepinseln.