



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Cremeschnitten

Rezept von K. Schmidt

2 Blätterteigplatten

Füllung:

3 ganze Eier
3 Eigelb, 3 Eiweiß
200 g Zucker
2 Vanillezucker
175 g Mehl
1 l Milch

Die Blätterteigplatten je 12 – 14 Minuten bei 220 Grad Unter-Oberhitze im vorgeheizten Backofen backen. Nach wenigen Minuten Backzeit mit der Gabel einstechen. Die Blätterteigplatten abkühlen lassen.

Die Milch erwärmen (Schnellkochtopf, Stufe 8).

Die 3 ganzen Eier und die 3 Eigelb werden mit gut der Hälfte Zucker und dem Vanillezucker schaumig gerührt. Das Mehl dazu sieben und mit der Eicreme verrühren. Die Milch unter Rühren zum Kochen bringen. Die Ei-Zucker-Mehl-Masse in die kochende Milch geben und so lange rühren, bis die Creme dick wird. Die 3 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen. Den Rest des Zuckers zum Eischnee geben und gut verrühren. Den Eischnee unter die Creme heben. Nun streicht man die Füllung gleichmäßig auf die 1. Blätterteigplatte und legt dann die 2. Blätterteigplatte darauf. Die Cremeschnitten mit Puderzucker bestreuen. Nach dem Erkalten in gleich große Rechtecke schneiden.

