



**Kerneier Kirche**

**Administraor**

Helmut Schmidt  
Heinestraße 16  
73663 Berglen

**Telefon:**

+49 (0)7195 74145

**Mobil:**

+49 (0)177 9245418

**E-Mail:**

adlatus@hog-kernei.de

**Internet:**

www.hog-kernei.de



**Denkmal in  
Bruchhausen-Ettlingen**

# Heimatortsgemeinschaft Kernei



## Cremeschnitten

### Cremeschnitten mit Blätterteig

**Zutaten:**

- 2 Platten Blätterteig
- 3 ganze Eier
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 175 g Mehl
- 1 l Milch
- Puderzucker zum Bestreuen

**Zubereitung:**

1. Blätterteig backen
2. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die beiden Blätterteigplatten jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Die Platten etwa 12–14 Minuten backen. Nach wenigen Minuten Backzeit den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er sich nicht zu stark aufbläht.
5. Die gebackenen Blätterteigplatten vollständig abkühlen lassen.

**Creme zubereiten:**

1. Die Milch in einem Topf erhitzen.
2. Die drei ganzen Eier und die drei Eigelb mit gut der Hälfte des Zuckers sowie dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Das Mehl darübersieben und sorgfältig unter die Ei-Masse rühren.

4. Die Milch unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Ei-Zucker-Mehl-Masse in die kochende Milch geben unditerrühren, bis die Creme deutlich eindickt.
5. Die drei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und gut unterrühren.
6. Den Eischnee vorsichtig unter die noch warme Creme heben.

### Cremeschnitten zusammensetzen

1. Eine Blätterteigplatte auf eine Platte oder ein Backblech legen.
2. Die Creme gleichmäßig darauf verstreichen.
3. Die zweite Blätterteigplatte darauflegen.
4. Die Cremeschnitten mit Puderzucker bestreuen.
5. Vollständig auskühlen lassen und anschließend in gleich große Rechtecke schneiden.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse