

# Creemeschnitte mit Erdbeeren

Menge ca. 60 Portionen

## Blätterteig

Menge/kg: etwa 1¼

### Zutaten

Wasserteig

400 g Weizenmehl, gesiebt

50 g Butter

250 ml Wasser

1 x Salz (Prise)

10 ml Essig, weiß, oder Rum

Fettziegel

450 g Butter

100 g Weizenmehl, gesiebt



## Zubereitung

Alle Zutaten für den Wasserteig zu einem glatten Teig kneten. Wasserteig zu einer Kugel formen, ein Kreuz einschneiden und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.

Für den Fettziegel die Butter zerkleinern, mit Weizenmehl rasch verkneten und zu einem quadratischen Ziegel formen. Den Wasserteig kleeblattförmig ausrollen, dass er in der Mitte dicker bleibt.

Den Fettziegel auflegen und mit den Teiglappen einschlagen. Zu einem Rechteck ausrollen (auf etwa ½ cm).

Dem Teig nacheinander eine einfache Tour geben (dritteln), dann eine doppelte Tour (vierteilig).

Im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.

Dem Teig wieder eine einfache und eine doppelte Tour geben. Vor der Weiterverarbeitung mindestens 1 Stunde rasten lassen.



Das Rezept und die Fotos stammen von KM Peter Windisch



## Patisseriecreme

Menge/l: etwa 1½

### Zutaten

750 ml Milch  
100 g Zucker  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Msp. Zitronenschale, gerieben  
1 x Salz (Prise)  
250 ml Milch  
180 g Eigelb (9 St.) oder 300 g Vollei (6 St.)  
150 g Zucker  
120 g Weizenmehl, gesiebt

### Zubereitung

Milch mit Zucker und Aromen aufkochen.  
¼ Liter Milch mit Eigelb (Eiern), Zucker und Weizenmehl glatt rühren.  
Kochende Milch unter kräftigem Rühren zur Eiermasse gießen.  
Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten kochen lassen und sofort umschütten.  
Die Creme mit wenig Zucker bestreuen, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

### Verwendung

Als Grundcreme für verschiedene Butter- und Sahnecremen.

### Tipp

Die Creme vor der Weiterverarbeitung fein passieren.

## Patisserie-Sahnecreme

### Creme Chantilly

Menge/l: etwa 2½

### Zutaten

8 St. Blattgelatine  
1½ l Patisseriecreme (*siehe oben*)  
50 ml Rum oder andere Spirituosen  
1 l Sahne, geschlagen

### Vorbereitung

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

### Zubereitung

Patisseriecreme passieren und glatt rühren.  
Blattgelatine ausdrücken, in heißem Rum oder anderen Spirituosen schmelzen und kräftig unter die passierte Patisseriecreme rühren.  
Geschlagene Sahne untermischen.  
Die Creme vor Gebrauch abstocken lassen.

### Fertigstellung

Den Blätterteig halbieren und zwei Rechtecke zu 50 x 70 cm ausrollen.  
Den Blätterteig stippen (mit der Gabel oder einem Stipproller Löcher machen), bei 200°C 20 bis 30 Minuten backen (hellbraun) und auskühlen lassen.  
Den gebackenen Blätterteig zurecht schneiden (40 x 60 cm). Einen Blätterteig als Boden verwenden; die fertige Patisserie-Sahnecreme darauf gleichmäßig verteilen, mit dem zweiten Blätterteig abdecken und kühl stellen.  
In Schnitten 10 x 4 cm Größe portionieren.  
Mit marinierten Erdbeeren anrichten.