

# Vanille-Creme-Schnitten

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

2 Eier	2 EL Zucker	100 ml Schlagsahne
250 ml Milch	1 Vanilleschote	2 EL Maisstärke

**Für den Blätterteig:**

2 Blätterteigstücke	50 ml Schlagsahne	100 g Himbeermarmelade
2 EL Johannisbeergelee	2 TL Puderzucker	

**Für die Creme:**

Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen.

Die Eier mit Vanillemark und Zucker in einem Topf schaumig schlagen. Maisstärke und Milch vermengen und zum Ei geben.

Die ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Die Creme unter Rühren erwärmen, nicht kochen. Creme abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

**Für den Blätterteig:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel in den Teig feine Löcher stechen. Mit Puderzucker bestreuen, Backpapier drauflegen und in den Ofen schieben. Ein zweites Backblech drauflegen, damit der Teig nicht aufsteigt.

Blätterteig im Backofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen.

Eine Platte Blätterteig mit Himbeermarmelade bestreichen.

Die Creme in einer dicken Schicht darauf verteilen.

Die zweite Blätterteigschicht auf die Creme legen und mit Puderzucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer in Schnitten zuschneiden.

Die Sahne steif schlagen und mit Johannisbeergelee zu den Schnitten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merete Kristiansen am 21. Februar 2019