

Weihnachtsgebäck Rezepte

Creme Schnitten

Gattung: Backen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

300 g	Weizenmehl	2	kleine Eier
1 Teel.	Backpulver	130 g	Butter
130 g	Zucker		-oder Margarine
1	Pk. Vanillezucker		

Pudding

1 Liter	Milch		säuerliche Marmelade
80 g	Stärkemehl	200 g	Puderzucker
7 Essl.	Zucker	1	Zitrone
2	Eier		-den Saft davon
2	Pk. Vanillezucker		

Verfeinerung des Puddings

2 Teel.	weisse Gelatine	2 Essl.	Kaltes Wasser
	-gemahlen	1/4 Liter	süsse Sahne

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den Teig in zwei gleiche Hälften teilen. Dann zwei Teigplatten auf Backpapier ausrollen. (ca. 28 x 40 cm, je nach Blechgrösse), ca. 20 min. bei guter Mittelhitze goldgelb backen. Aus Milch, Stärkemehl, Zucker, Eiern und Vanillezucker einen Pudding kochen. Auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit säuerlicher Marmelade bestreichen. Mit Puderzucker und Zitronensaft einen Guss bereiten und gleichmäßig über die Marmelade verteilen.

Abwandlung:

Um den Pudding noch mit Schlagsahne zu verfeinern, geht man folgendermassen vor: Die Gelatine mit kaltem Wasser anrühren und 10 min. quellen lassen. In den Pudding nur die Eigelb mit einkochen. Die gequollene Gelatine wird unter den heissen Pudding gegeben. Man rührt solange bis alle Zutaten gelöst sind. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss wird sofort danach unter den noch heissen Pudding gegeben.