



Rezept-Tipp: Vanille Schnitten mit Vanille–Paste

Beitrag

Vanille Schnitten mit Vanille–Paste – ein adventlicher Rezept-Tipp der Firma Sydney & Frances (siehe Werbebanner).

Zutaten:

- 2 Lagen Blätterteig
- 250g Streuzucker
- 90g Maismehl
- 60g Puddingpulver
- 750ml Milch
- 250ml Sahne
- 60g Butter
- 3 Eigelbe
- 2 TL [Taylor & Colledge Vanilla Bean Paste](#)

Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und je 1 Lage Blätterteig drauflegen. Mit der Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit einem Küchentuch den Blätterteig plattdrücken und abkühlen lassen.

Legen Sie eine quadratische Form (min. 23 cm) mit Alufolie aus (an den Seiten überstehen lassen, dadurch kann man die Schnitten dann leichter herausnehmen), dann einen Boden Teig mit der Oberseite nach unten in die Form legen.

In einem Topf Zucker, Maismehl und Puddingpulver, und die Hälfte der Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Den Rest der Milch und die Sahne hinzugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen.

Bei niedriger Hitze die Butter und [Vanille](#) hinzugeben und verrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelb hinzugeben und verrühren bis sich alles verbindet. Die Masse auf den Teig geben und die andere Lage Teig darüber legen (Oberseite unten) und abkühlen lassen.

Mit Zuckerguss nach Wahl überziehen und über Nacht abkühlen lassen.

Weitere Informationen: www.sydneyfrances.com



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Advent
2. Bayern
3. Rezept-Tipp
4. Sydney & Frances
5. Weitere Umgebung