

Cremschnitten / Millefeuille

- Füllung: 1 Päckli Vanillecremepulver nach Angaben auf Paket zu Vanillecreme verarbeiten. Kühl stellen.
Gut schwingen und 1 Becher aufgeschlagenen Rahm darunter mischen.
- Blätterteig: 2 mm dick ausrollen, Blechgrösse. Teig stark mit Gabel löchern.
Ruhenlassen und anschließend hellbraun backen.
- Anrichten: Blätterteig in drei Stücke schneiden und je eine Lage Creme dazwischen geben. Oberster Blätterteig mit Puderzucker bestäuben und in Tranchen schneiden.