

# Einfach. Gut. Bachmeier Blätterteigschnitte mit Vanillecreme und Beeren

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-blaetterteigschnitte-mit-vanillecreme-und-beeren-rezept-104.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-blaetterteigschnitte-mit-vanillecreme-und-beeren-rezept-104.html)



## Rezept für 12 Stück

### Zutaten:

- 1 Blätterteigplatte (ca. 300 g; aus dem Kühlregal)
- 100 ml Läuterzucker (Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 verkocht)
- 4 Blatt Gelatine
- 6 Eier
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 150 ml Milch
- 175 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 150 g Zucker
- Salz
- 250 g Himbeeren
- 250 g Heidelbeeren
- Puderzucker

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Blätterteigplatte auf der bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 30 x 40 cm ausrollen. Die Platte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Läuterzucker bestreichen. Den Teig mehrmals mit einer

Gabel einstecken. Eine Backmatte darauflegen, mit einem weiteren Backblech beschweren und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillepuddingpulver und etwas Milch anrühren. Die Sahne und die restliche Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark zur Milch geben und aufkochen. Unter ständigem Rühren die Eigelb-Milch in die Milch-Sahne-Mischung geben und binden. Die Vanilleschote wieder entfernen.

3. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die noch heiße Milch-Sahne-Mischung rühren und unter Rühren auflösen. Danach die Masse in Eiswasser kalt rühren.

4. Die Eiweiße mit dem Zucker und 1 Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Vanillecreme kühl stellen.

5. Die Blätterteigplatte mit einem scharfen Messer der Länge nach in 8 Streifen (5 cm breit) schneiden und diese quer in 3 große Teile schneiden, sodass 24 gleich große Platten entstehen.

6. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und zur Hälfte auf 24 Blätterteigplatten spritzen. Die Hälfte der bespritzten Blätterteigplatten mit den Himbeeren und die andere Hälfte mit den Heidelbeeren belegen. Die restliche Vanillecreme über die Heidelbeeren spritzen. Jeweils 1 Platte mit Himbeeren auf 1 Heidelbeerplatte setzen. Mit Puderzucker bestäuben.