

HAUSGEMACHTE TONKA CREMESCHNITTE

Ergibt: 8-10 Stück

Vorarbeitungszeit: 35 Minuten

Koch-/ Backzeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 6 Stunden

Zutaten

- 75 g Zucker
- 1/4 TL [Tonkabohnen](#), gemahlen
- 3 dl Milch
- 20 g Maizena
- 20 g Weizenstärke
- 4 Eigelb
- 500 g Blätterteig am Stück

Zutaten - Zum Fertigstellen

- 4 dl Rahm
- 4 EL Aprikosen-Konfitüre
- 130 g Puderzucker
- 20 g Zitronensaft

Zubereitung

In einer Pfanne Zucker, Tonka und Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. In einer Schüssel Maizena, Weizenstärke und Eigelbe glattrühren. Etwa 1 dl der Milch zur Ei-Stärke-Mischung rühren, dann zur restlichen Tonkamilch in der Pfanne geben und wieder gut verrühren. Alles unter Weiterführen aufkochen, bis die Creme fest gebunden ist. Sofort in einer Schüssel umfüllen, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit beim Abkühlen keine Haut entsteht. Die Creme 4 Stunden kalt stellen. Den Blätterteig mit etwas Mehl zu einem Rechteck von etwa 35 cm x 40 cm auswallen. Mit einer Gabel die ganze Teigplatte regelmässig einstechen. Den ausgewallten Teig während mindestens 60 Minuten ruhen lassen, damit er sich entspannen kann und sich später beim Backen möglichst wenig verzieht. Vor dem Backen allenfalls nochmals etwas nachrollen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteigboden im heissen Ofen 20 Minuten goldbraun backen. Den Rahm sehr steif schlagen. Die Tonkacreme mit dem Handrührgerät kurz glattrühren. 1/3 des Rahms mit dem Gummispachtel unter die Creme rühren, dann den Rest sorgfältig unterheben. Die Creme kalt stellen. Den Blätterteig in 3 gleich breite, lange Bahnen schneiden. Jede Bahn nochmals halbieren, sodass 6 gleich grosse Rechtecke von etwa 20 cm x 10 cm entstehen. Die Konfitüre in einer Pfanne erhitzen. 4 Blätterteigböden mit der Konfitüre auf der Seite bestreichen, wie sie gebacken wurden. Die restlichen beiden Böden umdrehen und auf der glatten Unterseite bestreichen; sie bilden später den Abschluss der Cremeschnitte. Die Hälfte der Creme in einen Sitzsack füllen und an der Spitze eine grosse Öffnung abschneiden. Die Creme auf die ersten 2 Böden spritzen und jeweils mit einem weiteren Boden decken. Nun die restliche Creme aufspritzen und mit den Böden mit der glatten Oberfläche decken und ganz leicht andrücken. Die Creme ab den Seiten glattstreichen. Die Creme schnitten 2-2.5 Stunden in den Tiefkühler geben, damit sie anfrieren und sich besser schneiden lassen. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Nun jede Schnitte nacheinander mit jeweils der Hälfte der Glasur bestreichen. Die Ränder glatt schneiden, dann jede der beiden grossen Cremeschnitten mit einem grossen Wellenmesser jeweils in 4-5 Stücke schneiden. Wichtig dabei ist, das Gebäck mit nur leichtem Druck und einer sägenden Bewegung zu schneiden. Die Cremeschnitten bis zum Servieren kühl stellen.