

## Rezept 014 : Cremeschnitten

Am Vortag zubereiten !

Zutaten :

2 Packungen Tiefkühl- Blätterteig  
4 Packungen Qimiq  
12 Esslöffel Staubzucker  
4 Packungen Vanillezucker  
2 Packungen Sahnesteif  
2 Bescher Schlagobers  
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung :

Den Blätterteig ausrollen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dasselbe mit dem zweiten Blätterteig.

Qimiq glatt rühren. Mit Staubzucker und Vanillezucker vermengen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unter die Qimiq- Creme heben. Die Creme muss fest werden !  
Einen Blätterteig mit Creme bestreichen und mit dem anderen Blätterteig abdecken.

Mit Staubzucker bestreuen und kalt stellen.

Guten Geschmack !