



# Cremeschnitte

## ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK

3 Lagen Blätterteig,  
gebacken (Handel)

### Schlagcreme

750 ml Milch  
250 g Butter  
220 ml Sonnenblumenöl  
170 g Kristallzucker  
½ Vanilleschote, geschabt  
2–3 Eier

1 EL Marillenmarmelade  
170 g Zuckerglasur

## ZUBEREITUNG

**BLÄTTERTEIG** – Fertigteige mehrmals mit einer Gabel einstechen (»stuppen«) und laut Anleitung aufbacken. Auskühlen lassen.

**SCHLAGCREME** – Milch anwärmen, Butter, Öl, Zucker und Vanille dazugeben und auf 70 °C erwärmen. Eier hinzufügen und Temperatur für 10 Minuten konstant auf 70 °C halten. Mit Mixer rühren, abkühlen lassen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**FERTIGSTELLUNG** – Einen Blätterteig als Boden nehmen, die Hälfte der Creme auftragen, zweiten Blätterteig daraufsetzen, mit der restlichen Creme bestreichen und mit drittem Blätterteig abschließen. Oben dünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Zuckerglasur lt. Anleitung in Wasser auflösen. Schnitte damit überziehen und kalt stellen. Abschließend Schnitten in der gewünschten Größe zuschneiden.

### Tipp

Zum Schneiden der Schnitten tauchen Sie am besten ein Messer mit Wellenschliff 1 Minute lang in heißes Wasser. Dann das Messer abtrocknen und sofort schneiden.







PUMPKIN PIE MIT CHAI-TOPPING

Rezept → [bitte umblättern](#)





# Pumpkin Pie mit Chai-Topping

ZUTATEN FÜR CA. 12 KUCHENSTÜCKE

## Teig

600 g Weizenmehl, glatt  
160 g Mandeln, gerieben  
150 g Rohrzucker, braun  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
200 g Butter, kalt gewürfelt  
2 Dotter  
Abrieb und Saft von 1 Orange,  
unbehandelt

## Fülle

1 Kürbis (ca. 1-1,2 kg, → Tipp)  
20 g Ingwer, gerieben

180 g Rohrzucker, braun  
1 Prise Gewürznelken,  
gemahlen  
220 g Frischkäse  
1 Ei  
3 Dotter  
1 Vanilleschote

## Chai-Topping

4 g Zimt, gemahlen  
2 g Ingwerpulver  
1 g Kardamom, gemahlen  
½ g Gewürznelken, gemahlen  
1 g Vanille  
100 g Butter, weich

100 g Staubzucker  
250 g Frischkäse

## Schokoerde

50 g Haselnüsse, gerieben  
10 g Weizenmehl, glatt  
30 g Kakao  
30 g Staubzucker  
20 g Butter

Butter zum Einfetten  
Staubzucker zum Stauben  
100 g Ribiseln zum Dekorieren  
Minze zum Dekorieren



## ZUBEREITUNG

**TEIG** – Mehl und Mandeln mit Zucker, Salz und Zimt im Cutter fein mixen. Danach mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten und in Frischhaltefolie für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

**FÜLLE** – Kürbis schälen, entkernen, in Stücke schneiden und im Backrohr bei 140 °C (Umluft) weich schmoren. Sollte er schon leicht Farbe annehmen, mit Alufolie abdecken. Dann mit Ingwer im Mixer pürieren. Das Ergebnis sollten ca. 700 g Kürbispüree sein.

Kurz auskühlen lassen, mit den restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse mixen.

**CHAI-TOPPING** – Alle Gewürze gut miteinander vermengen. Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Frischkäse mit dem Schneebesen unterheben und Masse mit der Gewürzmischung vermischen.

**SCHOKOERDE** – Trockene Zutaten gut vermischen. Mit geschmolzener Butter vermengen und bei 100 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten im Backrohr trocknen.

**FERTIGSTELLUNG** – Eine Pie-Form (Ø 28 cm) mit Butter einfetten und mit Staubzucker stauben.

Mit Teig füllen, diesen mit den Fingern am Rand fest andrücken und am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, um Blasenbildung beim Backen zu verhindern. Danach Kürbismasse einfüllen und glatt streichen. Bei 175 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.

Ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Topping auf den abgekühlten Pie verteilen. Abschließend mit Ribiseln, Minze und Schokoerde dekorieren.

### Backhinweis

- Kürbis – 140 °C (Umluft), weich schmoren
- Schokoerde – 100 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten
- Pie – 175 °C (Umluft) ca. 45 Minuten

### Tipp

Geeignete Kürbissorten sind z. B. Hokkaido, Butternut, Roly Poly oder Happy Jack. Die beiden Letzteren wurden übrigens in den USA extra für Pumpkin Pie gezüchtet.