

Millefeuille mit Vanillecreme und Erdbeeren

Zutaten für die Creme:

- 3 Blätter Gelatine
- 400 g Sahne
- 250 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 1 Prise Salz
- 20 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 1 Becher Sahne

Gelatineblätter in einer Tasse mit kaltem Wasser einweichen. 250 g Sahne, 200 ml Milch, Salz, Zucker und das Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit der Stärke und dem Eigelb in einer Schale verrühren. Einen Teil der aufgekochten Milch-Sahne-Mischung in die kalte Eigelb-Stärke-Mischung rühren, dann alles in den Topf geben. So läuft man läuft nicht Gefahr, dass das Eigelb stockt und zu Rührei wird.

Die Masse leicht erhitzen und kräftig verrühren, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine einrühren und den Pudding auskühlen lassen. Dabei gut abdecken, damit die Oberfläche nicht antrocknet. Die restliche Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zutaten (für etwa 6 Stück):

- 2 Pakete (aus dem Kühlregal) Blätterteig
- 250 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- etwas Zucker

Den Blätterteig in 5 mal 15 cm große Rechtecke schneiden und auf ein Backblech mit Backmatte legen. Die Teigstücke mit einer weiteren Backmatte beschweren. Der Blätterteig sollte flach bleiben und nicht stark aufgehen. Etwa 15 Minuten knusprig ausbacken und auskühlen lassen.

Derweil die Erdbeeren putzen und vierteln, größere Früchte etwas kleiner schneiden. Die Zitrone gut waschen und trocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Erdbeeren in einer Schale mit dem Abrieb und Saft vermengen und mit etwas Zucker süßen.

Die Hälfte der Blätterteigplatten auf die Arbeitsplatte legen. Mit dem Spritzbeutel zwei Reihen Creme-Tupfer auf die Flächen spritzen. Darauf jeweils eine weitere Teigplatte legen und diese wieder mit Creme-Tupfern garnieren und ausfüllen. Abschließend mit den Erdbeerstücken und nach Belieben mit kleinen Basilikumblättern oder Minze dekorieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 20.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen