



# MILLEFEUILLE À LA VANILLE

*Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme*

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Mehl für die Arbeitsfläche
- 300 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 150 ml Milch
- 80 g Puderzucker
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 20g Maisstärke
- 150 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

## ZUBEREITUNGSZEIT

- Vorbereitung | 30 m
- Kühlzeit | 30 m
- Backzeit | 20 m

## REZEPT

### 01

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180° Umluft) vorheizen. Rechteckiger Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Gabel mehrfach einstechen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 20 min bräunen. Nach 10 min den Blätterteig mit Backpapier belegen und mit einem zweiten Backblech beschweren, damit der Teig nicht zu stark aufgeht.

### 02

Das obere Blech wieder abnehmen. Blätterteig samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen, dann in 4 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück dritteln, sodass pro Portion 3 Teigschichten entstehen. Für die Creme die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, ohne dass sie kocht, dabei 50 Gramm Puderzucker auflösen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und dazugeben.

### 03

Die Eigelbe schaumig schlagen. Teelöffelweise die Stärke unterrühren. Warme Milch unter ständigem Rühren angießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln, bis sie cremig eindickt. Creme in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank etwas 20 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und geschlagene Sahne unterrühren.

### 04

Die Hälfte der Vanillecreme mit einem Spatel gleichmäßig auf 4 Blätterteigplatten streichen. Jeweils 1 weitere Platte auflegen und leicht andrücken. Obendrauf die restliche Creme verteilen und mit der letzten Platte bedecken.

Die Millefeuilles noch einem 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und mit dem restlichen Puderzucker bestreut servieren. Mit Erdbeeren verzieren und Genießen!

Bon Appétit! Marie & Ramona