

Rezepte aus dem Hessenpark



Creemeschnitten

Teigplatte:

Zuerst den Backofen unbedingt vorheizen auf 200 bis 225 °C. Ein Backblech mit Butterbrotpapier auslegen. Das Butterbrotpapier dünn mit Butter oder Margarine einfetten. Dann

4 ganze Eier	mit
4 Esslöffeln Wasser	schaumig rühren.
150 Gramm Zucker	zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat (man darf keine Zuckerkörnchen mehr spüren) und die Masse hellgelb glänzend ist.
75 Gramm Mehl	mit
75 Gramm Speisestärke	und
1 Teelöffel Backpulver	mischen, auf die Masse sieben und nur kurz untermengen.

Den Teig auf das mit Butterbrot ausgelegte Backblech geben und ca. 1 Zentimeter dick verstreichen. Sollte der Teig nicht für das ganze Backblech reichen, faltet man aus dem restlichen Butterbrotpapier einen Rand, sodass der Teig nicht weiter verlaufen kann. Den Teig 10 bis 12 Minuten backen. Die gebackene Teigplatte sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Papier vorsichtig abziehen. Die Teigplatte kalt werden lassen und danach halbieren. Eine Hälfte wird als Bodenplatte, die andere Hälfte als Deckplatte verwendet.

Buttercreme:

Im ersten Schritt wird ein Vanilleflammeri hergestellt. Dafür

1 Eigelb	mit
50 Gramm Zucker	und
50 Gramm Stärkemehl	mischen. Von
500 Milliliter Milch	2 bis 3 Esslöffel abnehmen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
1 Vanillestange	aufschneiden, das Mark heraus kratzen.

Die ausgekratzte Vanillestange und das Mark zur Milch geben und erhitzen. Bevor die Milch anfängt zu kochen, den Teig zugeben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, dann sofort vom Herd

Rezepte aus dem Hessenpark



nehmen und die Masse noch kurz weiter rühren. Anschließend das Gefäß in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und so lange weiterrühren, bis die Masse erkaltet ist.

Im zweiten Schritt entsteht die eigentliche Creme. Dafür

250 Gramm Butter

150 Gramm Puderzucker

schaumig rühren.

nach und nach auf die Butter sieben und unterrühren. Vanilleflammeri löffelweise unterheben. Darauf achten, dass die Schaummasse und das Vanilleflammeri die gleiche Temperatur haben, sonst kann die Creme gerinnen.

Zum Schluss die Schnittflächen von Boden- und Deckplatte mit heißer, glatt gerührter Marmelade oder Gelee (Aprikosenmarmelade, Johannisbeerengelee) bestreichen. Von der Buttercreme zwei Drittel auf die Bodenplatte streichen, die Deckplatte darauf legen. Die Deckplatte mit dem restlichen Drittel der Buttercreme bestreichen, einen kleinen Rest Buttercreme zurückbehalten. Den Kuchen mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Schnitten schneiden – am besten erst halbieren und dann die Hälften in drei oder vier Teile schneiden. Die einzelnen Schnitten mit der restlichen Buttercreme verzieren.