

# Luxuriöse Cremeschnitten

# Vanille-

Zutaten

Für den Teig:

9 Eiweiß

9 EL Zucker

9 EL Mehl

1 Pck. Backpulver

Für die Vanillecreme:

3 Pck. Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

4 EL Zucker

900 ml Milch

150 g Butter

100 g Puderzucker

500 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

2 EL Puderzucker

Für die Eigelbcreme:

9 Eigelb

4 EL Zucker

100 g Mehl

2 Pck. Vanillezucker

900 ml Milch

150 g Butter

100 g Puderzucker



## Zubereitung

Eiweiß steif schlagen und den Zucker löffelweise unterrühren. Zu einem glänzenden Eischnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Eischnee heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes 20×30 cm großes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180 °C goldbraun backen.

Vanillepudding aus Puddingpulver, Zucker und Milch wie gewohnt herstellen. Butter und Puderzucker schaumig rühren und portionsweise den kalten Pudding unterrühren. Das Ganze zu einer glatten Creme rühren.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und dann vorsichtig unter die Pudding-Butter-Creme heben. Die Vanillecreme in den Kühlschrank stellen und die Eigelbcreme zubereiten.

Für die Eigelbcreme Eigelbe, Zucker, Mehl, Vanillezucker und Milch verrühren und bei milder Hitze zum Kochen bringen. Zu einem dicken Pudding aufkochen, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Portionsweise den kalten Pudding unterrühren. Das Ganze zu einer glatten Creme rühren und diese auf dem Baiser glatt streichen. Auf der Eigelbcreme nun die kalte Vanillecreme streichen. Den Kuchen nach Fantasie verzieren.