



Kremplita

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig
6 Eier
180g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100g Mehl
2 EL Speisestärke
1 Liter Milch
200g Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen, nun das Mehl und die Speisestärke unterrühren.

Milch aufkochen und die Eimasse zufügen und zu einem Pudding aufkochen und abkühlen lassen.

Blätterteig ausrollen auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 15-20 Min. backen.

Einen Blätterteig in einem feuchten Geschirrhandtuch abkühlen lassen, den zweiten ganz normal abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Puddingmasse haben.

Den normal abgekühlten Blätterteig in eine Form ca. 34 x 25 cm legen, die Puddingcreme auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen, nun den Blätterteig aus dem feuchten Geschirrhandtuch in ca. 10 Stücke schneiden und auf die Creme legen.

4 Stunden kaltstellen und dann mit Puderzucker bestreuen.