

REZEPT FÜR VANILLECREMESCHIFFCHEN



VANILLECREMESCHIFFCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 25 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für die Schiffchen:

- 250 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Förmchen

Für die Füllung:

- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 3 sehr frische Eier
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Schlagsahne
- ca. 250 g rote und weiße Johannisbeeren zum Garnieren



2577

ZUBEREITUNG

152

Kcal

pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Mehl, Stärke, Puderzucker, gewürfelte Butter, Eigelb und 2-3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Teig dann auf wenig Mehl ausrollen und gefettete Schiffchenformen (ca. 12 cm lang) damit auskleiden, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchte belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten blind vorbacken. Dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und Schiffchen weitere 5-7 hell und knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.

2. Milch mit Vanillemark aufkochen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und Zucker cremig rühren. Vanillemilch unter Rühren zugeben. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Creme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Creme rühren. Kühl stellen.

3. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben. Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in die Schiffchen spritzen. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und Schiffchen damit garnieren.

Tipps:

Die Tartelettschiffchen können einige Tage im Voraus gebacken werden. Dann nach dem Auskühlen in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren. Erst kurz vor dem Servieren füllen.

Zum Garnieren Früchte der Saison verwenden: Es passen z.B. auch andere frische Beeren, Physalis, gewürfelte Mango oder

REZEPT FÜR VANILLECREMESCHIFFCHEN

Granatapfelkerne.