

# Crempitte

2 x 250 g Blätterteig aus dem Kühlregal oder aber nach Rezept:

## Für den Teig:

250 g Mehl  
25 g Butter  
1 Prise Zucker  
5 g Salz  
125 g Wasser (kalt)

## **Zubereitung**

1. Mehl, Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und durch die langsame Zugabe von Wasser zu einem Teig vermengen. Den Teig etwa 5 bis 10 Minuten kneten bis er fest ist und nicht mehr klebt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mit etwas Mehl zu einem kleinen Rechteck ausrollen.
3. Den Mehlteig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von etwa 20 x 40 cm Größe ausrollen. Die Butter auf eine Teighälfte legen, die andere Teighälfte darüber klappen. Die Teigränder gut andrücken. Das Teigpäckchen zu einem länglichen Rechteck ausrollen.
4. Für die erste einfache Tour jeweils von unten und oben etwa ein Drittel des Blätterteiges zur Mitte überklappen. Dieses dreilagige Teigpäckchen nochmals ausrollen. Das gefaltete Teigpäckchen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Für die zweite Tour die Seiten jeweils bis zur Hälfte einschlagen und den Teig dann übereinander klappen, sodass man eine doppelte Tour erhält. Den Blätterteig erneut zu einem Rechteck ausrollen und wieder kaltstellen.
6. Für die dritte Tour den Blätterteig zu jeweils einem Drittel wieder zur Mitte hin überklappen und ausrollen. Durch das Ausrollen und Zusammenfalten sowie das Kühlen des Blätterteiges entstehen die feinen blättrigen Schichten.
7. Backblech mit Butter einfetten und Blätterteig auf das Backblech legen, Teig falten, dass er nicht zerstört wird
8. Mit einer Gabel einstechen, dass er nicht zu sehr aufgeht

**Tipp von Oma: den Teig mit einem Messer in gleich große Stücke teilen, so kann man die Schnitten später einfacher schneiden, aber nur oberflächlich, nicht den Teig durchschneiden**

9. Bei 220°C ca. 10 Minuten backen
10. Den Vorgang mit dem zweiten Blätterteig wiederholen

### Für die Füllung:

8 Eigelb

8 Eiweiß

300 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

2 EL Maisstärke

1 Liter Milch

2 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung**

1. 8 Eier trennen in 8 Eigelb & 8 Eiweiß
2. Eigelb mit 150 g Zucker mischen und mit dem Rührbesen in 2 – 3 Minuten schaumig schlagen
3. 100 ml Milch, 150 g Mehl und 2 EL Maisstärke zugeben und 2-3 Minuten mit dem Handrührgerät mischen
4. Eiweiß mit eine Prise Salz und 150g Zucker mischen und schlagen bis es fest ist
5. In einem Topf 1 Liter Milch und 2 Päckchen Vanillezucker zum kochen bringen und dann die Hitze zurückstellen. Den Eigelb Teig in den Topf geben und 3 Minuten unter ständigem Rühren festwerden lassen.
6. Die Hälfte der Eischneemasse in den Topf geben und mit dem Kochlöffel unterheben und 1 Minute warm werden lassen, dann die zweite Hälfte der Masse unterheben und weitere 1-2 Minuten rühren.
7. Die Füllung auf den Blätterteigboden geben und völlig auskühlen lassen

### **Sahne – je nach Geschmack**

500 ml Schlagsahne steif schlagen und auf die Füllung geben

Dann den oberen Blätterteig auf die Sahne legen und alles mit Puderzucker bestäuben

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren