

Mille feuille von frischen Himbeeren

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

6 Schb.	Blätterteig (10 x 20 cm)	200 g	frische Himbeeren
0,2 l	Sahne	0,2 l	Milch
1	Vanillestange	80 g	Zucker
15 g	Speisestärke	2	Eigelb
	frische Minzblätter für Deko		Puderzucker

Zubereitung:

Die Blätterteig-Platten auf einem Blech mit Backpapier auslegen, mit einer Gabel sehr eng nebeneinander einstechen, damit der Blätterteig schön kross wird ohne groß aufzugehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C nach Herstellerangabe goldbraun ausbacken, anschließend den Teig auskühlen lassen. Für die Vanillecrème Milch, Sahne, Zucker und das ausgeschabte Mark einer Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen. Das Eigelb mit einigen Esslöffeln der warmen Milch und der Stärke verrühren, dann mit dem Schneebesen die Masse zügig in die heiße Vanillesauce einrühren. Bei reduzierter Temperatur kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen, erkalten lassen und durch ein feines Sieb streichen. Von den Blätterteig-Platten die unregelmäßigen Ränder abschneiden, damit die Schichtung schön sichtbar wird und in jeweils drei gleichmäßige Rechtecke schneiden. Die Vanillecrème in einen Spritzbeutel füllen und nicht all zu dick auf sechs Rechtecke aufspritzen. Dann auf die Crème eine Lage Himbeeren setzen. Zum Schluss noch einen Tupfer Crème von oben auf die Himbeeren geben und einen weiteren Boden darauf setzen. Diesen wie den ersten belegen und mit einem unbelegten Boden nach oben hin abschließen. Die Mille Feuille mit etwas Puderzucker abstäuben und auf Wunsch mit Minzblättern garnieren.